

Saint Pancras Public Libraries.

The Lending Library is open from 10 a.m. until 9 p.m. every weekday, except Wednesday, when it closes at 1 p.m.

The time allowed for reading each work issued, whether one volume or more, is fourteen days. For any book not returned within that period, a fine of one penny for the first week or portion of a week, and twopence for each succeeding week or portion of a week, is cha[illegible]

In cases of infectious disease, books [illegible] returned to the Library, but must be deliver[illegible] the Sanitary Authorities at the time of their [illegible] Disinfecting Station, Public Health Annex, 6[illegible] Terrace, Gray's Inn Road, W.C.1. Ter. 856[illegible] 9 a.m. until 5 p.m., Monday to Friday; Satu[illegible] until 12 noon.

No book can be issued unless the reader's ticke[illegible] [illegible]d or a book returned. No book can be exchang[illegible] [illegible]ay on which it was issued.

[illegible]s of address of readers or of their sponsors must [illegible]d within one week of such change.

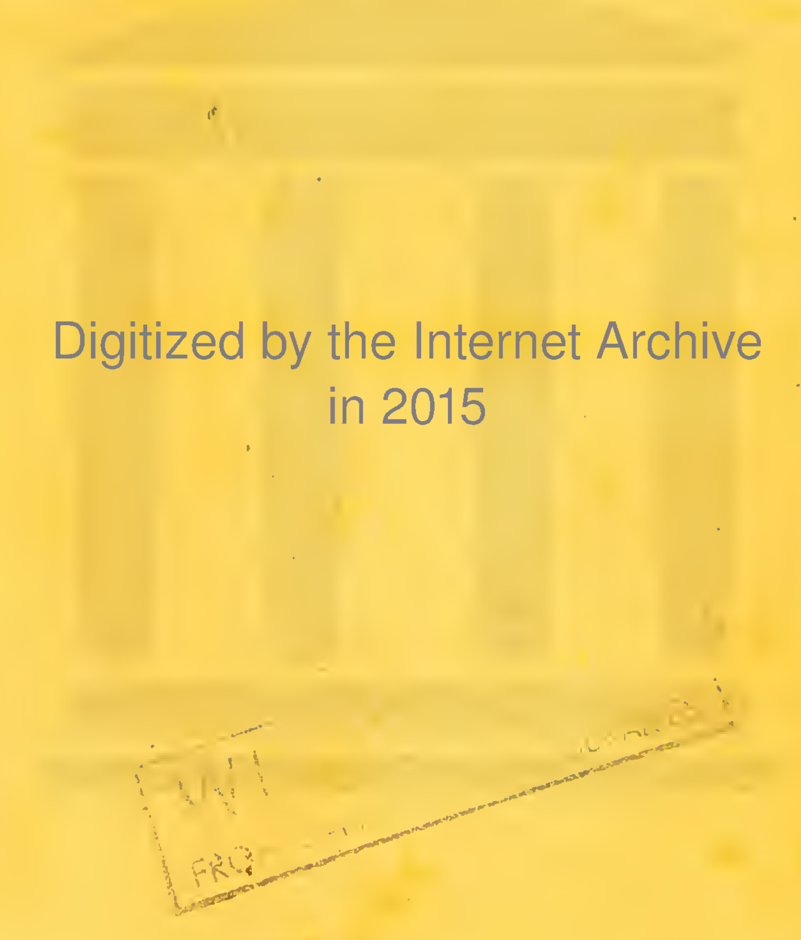
[illegible]s leaving the Borough or ceasing to use th[illegible] are required to return their tickets to t[illegible], otherwise they will be held responsible for [illegible] incurred.

[illegible]s are required to keep the books clean [illegible]om turning down the leaves, or making [illegible] marks upon them. They must take the e[illegible] [illegible]y damage or injury [illegible]therwise they will b[illegible] [illegible]e. In wet weathe[illegible] [illegible]ks in their transit

(8812) H & S [illegible]





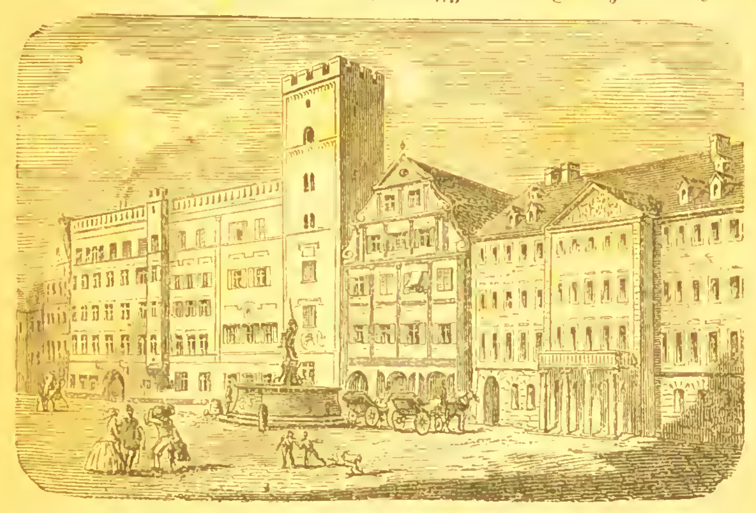


Regensburger Kochbuch.

1142 Original-Kochrecepte

auf Grund vierzigjähriger Erfahrung
zunächst
für die bürgerliche Küche
herausgegeben
von

Marie Schandri,
ehedem vierzig Jahre Köchin im Gasthof zum „goldenen Kreuz“ in Regensburg.



Mit einem Anhange:

Die vollständige Fastenküche,

oder praktische Anleitung zur Zubereitung von **364** Fastenspeisen.

Dreißigste, einzig rechtmäßige, illustrirte Auflage.

Wohlfeile Ausgabe.

Regensburg 1893.
Verlag von Alfred Coppenrath.
H. Pawelek.



Vorwort zur ersten Auflage.

Wiederholte Aufforderungen, namentlich von Seite einiger meiner früheren Schülerinnen, haben mich bestimmt, meine langjährigen Erfahrungen in der Kochkunst in dem hier vorliegenden Kochbuche niederzulegen.

Es war zunächst die bürgerliche Küche und zwar dieselbe sowohl bei Zubereitung einer gesunden, nahrhaften, unverkünstelten Hausmannskost, als auch dieselbe bei festlichen Gelegenheiten, die ich im Auge hatte.

Obwohl ich es mir angelegen sein ließ, in allen Recepten genau und deutlich zu beschreiben, so mag es doch vorkommen, daß man bei Benützung eines Receptes nicht recht mit sich einig ist, wie etwas gemacht wird; in solchem Falle lese man nur einige Recepte derselben Abtheilung nach und man wird sich leicht zurecht finden. Auch war ich stets bestrebt, nicht nur die einfachste und beste, sondern auch die möglichst billige Art der Bereitung, wie sie mir vieljährige Praxis gelehrt, anzugeben.

Wie bei Allem in der Welt, so sind auch in der Kochkunst Erfahrung und Uebung Hauptsachen; allein beide wird man sich leichter und schneller an der Hand eines guten und zuverlässigen Kochbuches aneignen, als ohne diese Beihilfe.

Indem ich für das Buch um eine freundliche Aufnahme bitte, hoffe und wünsche ich, daß es recht vielen Hausfrauen und Köchinnen Rathgeber und Führer sein möge.

Regensburg.

Die Verfasserin.
(Isabella Coppenrath.)

Vorwort zur sechzehnten Auflage.

Das Kochbuch, welches alljährlich in mehr als 3000 Exemplaren gedruckt werden muß, hat bis jetzt eine Verbreitung von **46000** Exemplaren gefunden. Ein Umstand, der, bei der vorhandenen großen Anzahl von Kochbüchern, wohl am besten für die **praktische Brauchbarkeit** dieses Buches spricht.

Aufgemuntert durch die so außerordentlichen Erfolge, hat es sich die Herausgeberin angelegen sein lassen, nicht nur sämmtliche Recepte stets einer sorgfältigen Revision zu unterziehen, sondern auch neue Auflagen immer wieder zu bereichern; die Zahl der Recepte (ursprünglich waren es 800 Recepte) hat auch nunmehr die ansehnliche Höhe von 1110 erreicht.

Einen sehr werthvollen Anhang bildet das außerdem noch beigegebene „Fastenkochbuch von Anna Huber“.

Das Kochbuch berücksichtigt neben den neuen auch die alten bayerischen Maße und Gewichte, nach welchen

1 bayerisches Pfund = 560 Gramm
1 bayerische Maß = 1 Liter

ist.

Weitere Hauptvorzüge verleihen dem Kochbuche das Erscheinen desselben in zwei Ausgaben und der überaus billige Preis. Während die eine Ausgabe, deren Preis nur 2 M. beträgt, auch Minderbemittelten Gelegenheit bietet, sich dieses vortreffliche Kochbuch anzuschaffen, soll die andere, welche elegant ausgestattet, auf feines Chamoispapier gedruckt ist und 3 M. 30 Pf. kostet, weitergehenden Ansprüchen genügen. **Inhaltlich** sind beide Ausgaben ganz **gleich**, der Unterschied liegt nur in der **äußeren** Ausstattung.

Vorwort zur fünfundzwanzigsten Auflage.

Trotz der täglich wachsenden Konkurrenz hat sich **Marie Schandri's Regensburger Kochbuch** überall als das **billigste, reichhaltigste** und **zuverlässigste** Kochbuch bewährt. Seine von keinem anderen Unternehmen übertroffenen Vorzüge haben auch dem Buche eine Verbreitung verschafft, deren sich kein anderes zu erfreuen hat. Den sprechendsten Beweis dafür liefert neuerdings das Erscheinen der vorliegenden 25. Jubel-Ausgabe, die um einige werthvolle Recepte in der Fastenküche Vermehrung gefunden hat. — Vielfach wird in letzter Zeit Klage darüber geführt, daß Hausfrauen und Köchinnen, welche **„Marie Schandri's Regensburger Kochbuch"** zu erhalten wünschten, durch Vorlage anderer Konkurrenzwerke irregeführt wurden. Um sich gegen derartige Unterschiebungen verwahrt zu wissen, achte man stets genau darauf, ob der Titel des Buches in Bezug auf den Namen der Herausgeberin und jenen der Verlagshandlung mit vorstehendem übereinstimmt.

Regensburg, im Juli 1890. Die Verlagshandlung.

Vorwort zur achtundzwanzigsten Auflage.

Die vorliegende Auflage wurde von sachkundigen Personen einer wiederholten Revision unterzogen und um einen werthvollen Nachtrag vermehrt, der das Schlachten des Geflügels, der Fische und das Tödten verschiedener anderer Thiere 2c. behandelt.

Regensburg, im März 1892. Die Verlagshandlung.

Einleitung.

Für das Wohlbefinden einer jeden Familie ist die Zubereitung der Nahrungsmittel vom größten Einfluß. Es sollte deßhalb jedes Mädchen, auch aus den höheren Ständen, schon bei Zeiten anfangen, sich mit der Kochkunst vertraut zu machen, um später als Hausfrau entweder selbst kochen oder doch, im Verhinderungsfalle der Köchin, diese wenigstens auf kurze Zeit vertreten zu können. Jedenfalls sollte jede Hausfrau im Stande sein, die Küche überwachen und selbst anschaffen zu können, um nicht ganz von den Dienstboten abzuhängen. Daß junge, unerfahrene Hausfrauen die hiezu nothwendigen Kenntnisse leichter und schneller durch die Beihilfe eines zuverlässigen Kochbuches, als durch Erfahrung allein erlangen, wird gewiß nicht in Abrede gestellt werden. Diese Hilfe jungen Anfängerinnen zu gewähren und ebenso Geübteren Gelegenheit zur Erweiterung ihrer Kenntnisse zu bieten, war das Bestreben der Herausgeberin dieses Kochbuches.

Bevor wir nun die einzelnen Kochrecepte folgen lassen, geben wir hier einige allgemeine Hauptregeln, die sich jede Köchin zur Richtschnur sein lassen darf.

Als das erste und wichtigste Erforderniß der Kochkunst muß die Reinlichkeit bezeichnet werden. Es wird deßhalb gut sein, wenn die angehende Köchin schon von ihrem ersten Auftreten in der Küche an sich die größte Reinlichkeit angewöhnt. Hände und Kleidung der Köchin, sämmtliches Küchengeräthe,

Anrichten, Tische und Stühle, überhaupt die ganze Küche werde stets sauber und reinlich gehalten. Es ist dieß eine goldene Regel, die den Köchinnen nicht genug eingeschärft werden kann. Ein weiteres Erforderniß zu einer guten Köchin ist die Sparsamkeit. Diese besteht nicht allein darin, daß die einzelnen Zuthaten nicht in zu großer Menge verwendet werden, auch in der zweckmäßigen Benützung von anscheinenden Kleinigkeiten lassen sich ersprießliche Resultate erzielen. So läßt sich z. B. durch zweckmäßige Verwendung von Speiseresten, Abschöpffett (welches zu mancher Speise oft besser als Butter ist) u. s. w. nicht unerheblich sparen. Die Sparsamkeit muß übrigens am rechten Orte und zu rechter Zeit angewendet werden, denn eine Zuthat in zu geringem Maße verwendet, ist keine Sparsamkeit mehr, sondern es kann dadurch leicht die ganze Speise verdorben werden. Durch den Ankauf eines Artikels in größerer Quantität kann auch häufig gespart werden, allein solche Einkäufe sollten stets in richtiger Berücksichtigung des Bedarfes gemacht werden, damit nicht etwa durch zu langes Lagern der Vorrath verdirbt. Jedenfalls muß auf die Aufbewahrung der eingekauften Artikel gehörige Sorgfalt und Umsicht verwendet werden.

Sehr wesentlich ist es auch, daß die Speisen immer zu rechter Zeit auf's Feuer kommen, es ist hierüber mit Aufmerksamkeit zu wachen. Auch die Größe der Geschirre im Verhältniß der zu bereitenden Portion darf man nicht außer Acht lassen.

Ferner ist es rathsam, sich daran zu gewöhnen, von einzelnen Zuthaten, wie von Salz, Pfeffer, Essig, Zucker u. dgl. anfänglich nicht zu viel an die Speisen zu geben, denn nachträglich kann man in den meisten Fällen noch recht gut zugeben, während das Zuviel sich gewöhnlich nicht so leicht wieder verbessern läßt.

Eine Hauptregel ist es endlich, daß, bevor man mit der Bereitung einer Speise beginnt, man die benöthigten Ingredienzen, Geschirre rc., zur Stelle geschafft hat, nicht aber,

daß man erst mit dem Herbeiholen beginnt, wenn man schon mit dem Kochen selbst beschäftigt ist. Um dieß möglichst zu erleichtern, ist denjenigen Recepten, zu welchen eine größere Anzahl von Ingredienzen gehört, die Angabe des „Bedarfs" besonders beigefügt. Es ist dies eine Einrichtung, die sich unseres Wissens noch in keinem Kochbuche vorfindet, die sich gewiß als höchst praktisch bewähren wird.

Vorbemerkungen.

I. Erklärung einiger fremder und provinzieller Ausdrücke, die in diesem Buche vorkommen.

Aspik. — Eine sauere Sulze, aus Kälberfüßen, Fleisch, Essig ꝛc. bereitet. (Siehe Nr. 582.)
Aufziehen. — Etwas durch Hitze in die Höhe ziehen; bei Zubereitung von Mehlspeisen, namentlich bei Aufläufen gebräuchlich.
Anstauben. — Auf Fleisch, Gemüse ꝛc. ein wenig Mehl streuen.
Almodegewürz. — Ein Regensburger Lokalausdruck für Piment (Nelken- oder Jamaikapfeffer).
Bavesen oder Pavesen — Gefüllte Semmeln oder Milchbrode. (Siehe Nr. 935.)
Beschamel. — Ein Mus aus Butter, Milch und Mehl. (Siehe Nro. 279.)
Blanchiren (spr. blanschiren). — Fleisch, Geflügel oder Gemüse kurze Zeit in siedendem Wasser abkochen.
Boeuf a la mode. — Ein Stück Ochsenfleisch, welches in einer braunen Essigsauce gegeben wird. (Siehe Nr. 139.)
Bouillon. — Fleischbrühe. (Siehe Nr. 1.)
Bratraine. — Provinzieller Ausdruck für Bratpfanne.
Chaudeau (spr. Schodoh). — Eine Schaumsauce aus Wein, Eiern und Zucker. (Siehe Nro. 817.)
Consommé. — Kraftbrühe von Rind-, Kalbfleisch und Geflügel.
Compot. — Ein Gericht von frischen oder getrockneten, gekochten oder eingemachten Früchten.
Cotelettes oder Carbonaden. — Gebratene Rippenstückchen.

Creme. — Ein aus Rahm, Eiern, Zucker und Hausenblase oder Gelatine bereitetes Gericht.
Dressiren. — Ueberhaupt Allem eine gefällige Form und Ansehen geben nennt man Dressiren, besonders beim Zubereiten von Fleisch und Geflügel gebräuchlich.
Farce (spr. Farß'). — Fein gehacktes oder gestoßenes Fleisch mit Speck, Butter, Brod u. dgl. vermischt.
Filet (spr. Fileh). — Man versteht darunter die innere Rückenmuskel, den Lendenbraten beim Schlachtvieh oder Wildpret, auch bezeichnet man damit die Brüste beim Geflügel.
Flammiren. — Damit die feinen Härchen am gerupften Geflügel abgesengt werden, hält man es über hell aufloderndes Feuer. Es muß dies schnell unter fortwährendem Umwenden des Geflügels geschehen, da dasselbe sonst leicht anbrennt.
Fricando. — Gespickte Stücke Fleisch vom Schlegel.
Fricassiren. — Geflügel oder Fleisch in weißer Sauce einmachen.
Garniren. — Die Speisen verzieren, belegen.
Gelatine. — Ist eine feine Gattung Leim, und wird wie dieser aus thierischen Substanzen, Sehnen, Muskeln, Knochen ꝛc. bereitet und wird zu Creme, süßen Sulzen u. dgl. verwendet.
Gelee (spr. Scheleh). — Süße oder saure Sulze.
Glace (spr. Glas). — Stark eingekochte Fleischbrühe.
Glaciren. — Speisen oder Backwerke mit einem Gemisch von Zucker, Eiweiß u. s. w. überziehen.
Glaciren bei Fleischspeisen. —
Hachee (spr. Hascheh). — Eine Speise von gekochtem, feingewiegtem oder gehacktem Fleisch.
Heschebetsch oder Hüffenmark. — Provinzielle Bezeichnungen für Hagebutten.
Legiren. — Etwas mit Ei, welches mit Wasser, Citronensaft oder Milch verrührt ist, verbinden.
Mariniren. — Fische, Fleisch oder Geflügel in Essig, Oel, Citronensaft mit starken Gewürzen legen und einige Zeit zugedeckt darin stehen lassen. (Vgl. Nro. 113.)
Marmelade. — Das mit Zucker eingekochte Mark von Früchten.
Passiren. — Durchseihen, durch ein Sieb streichen.
Raunen. — Rothe Rüben.
Saucière. — Gefäß, in welchem man die Sauce zu Tische gibt.
Topfen. — Provinzieller Ausdruck für Matte, Käsematte (norddeutsch: Quark).
Transchiren. — Zertheilen, Zerlegen, Vorlegen.

Weinbeeren. — In Süddeutschland gebräuchlicher Ausdruck für Korinthen.

Zibeben. — In Süddeutschland gebräuchlicher Ausdruck für Rosinen.

II. Die Ernährung.

Die richtige gesundheitsmäßige Ernährung ist eine für jeden Haushalt, ja für jeden Menschen so hochwichtige Frage, daß wir sie in einer derartigen Schrift nicht stillschweigend übergehen wollen. Und zwar umsomehr, als die Bedeutung derselben von unseren Frauen im Allgemeinen noch lange nicht in dem Maße anerkannt wird, wie dies im Interesse des körperlichen und somit auch geistigen Gedeihens wohl zu wünschen wäre.

Welche Stellung nehmen die Frauen, der großen Mehrzahl nach, zu dieser hochbedeutsamen Frage ein? — Die Einen richten bei Feststellung des Küchenzettels die Aufmerksamkeit hauptsächlich darauf, daß der Küchenhaushalt möglichst niedrige Zahlen aufweise, die Andern, es sind dies verhältnismäßig allerdings nur wenige, kennen keinen höheren Ehrgeiz als sich durch die Erstellung möglichst leckerer Gerichte auszuzeichnen.

In beiden Fällen jedoch nimmt die Frau einen falschen Standpunkt ein. Bei Bestellung des täglichen Tisches soll die erste und maßgebendste Frage sein: Wie koche ich, daß meine Lieben aus den gereichten Speisen den größtmöglichsten Nutzen ziehen, d. h. daß ihnen ihre Nahrung in jeder Weise bekomme und in keiner Art Schaden zufüge, wie auch, daß sie aus derselben in genügendem Maße alle jene Stoffe aus ihr ziehen, die den verschiedenen Organen das zu ihrem Fortbestande nötige Material liefern? Die nächstliegende Frage wird sein: wie fange ich es an, um für mein Geld möglichst viel zu erhalten! — Eine Sache ist nämlich nur so auf ihre Billigkeit zu prüfen, daß man ihren Preis mit ihrem reellen Werte in Vergleich stellt. Ein Gegenstand, der für wenig Geld abgegeben wird, kann daher immer noch teuer, sogar sehr teuer sein, während ein anderer, der vielleicht 40—50 Prozent höher im Preise steht, immerhin sehr billig sein mag.

Dank den außerordentlichen Fortschritten, welche die Chemie im letzten Vierteljahrhundert gemacht hat, sind wir in die glückliche Lage versetzt, uns die beiden oberwähnten Fragen genau zu beantworten, und die Hauswirtin braucht sich bei ihren

Kücheneinteilungen nicht mehr auf die bloße sogenannte Erfahrung, welche in diesem Falle besser als Herkommen und Gewohnheit bezeichnet würde, zu verlassen. Im Gegenteile, sie kann sich die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschungen zur Grundlage erwählen und ganz methodisch verfahren.

Die noch so sehr verbreitete Annahme, daß nichts oder nur wenig auf das ankomme, was man ißt, sondern nur darauf, daß man sich satt ißt, ist eine durchaus irrige. Es kommt sogar sehr viel auf das „was" an. Man kann sich an einer Trüffelpastete satt essen, aber auch an einer Anzahl Kartoffeln. Wer nun aber das eine oder das andere thun wollte, ohne durch die äußerste Not dazu gezwungen zu werden, beginge einen schweren Fehler. An der Pastete würde er sich voraussichtlich den Magen verderben, mit den Kartoffeln würde er nur das Gefühl des Sattseins, die Füllung des Magens, erreichen, aber nur eine minimale Menge an wirklichen Nährstoffen gewinnen, denn in 1000 g Kartoffeln sind noch immer weniger Nährstoffe enthalten als in 100 g Rindfleisch. Aus dieser Thatsache ergibt sich übrigens auch mit vollkommener Klarheit, daß die Kartoffel, die als ein so segenbringendes Produkt bezeichnet ist, durchaus nicht auf jene Billigkeit Anspruch erheben darf, die ihr fälschlich nachgerühmt wird.

Sämtliche Lebensmittel zerfallen in zwei große Gruppen: nämlich die stickstoffhaltigen und die stickstofflosen, zu denen auch die Kohlenhydrate zählen.

Stickstoffhaltige Lebensmittel sind: Das Fleisch, die Eier, die Milch, der Käse, die Hülsenfrüchte, die Getreide- und die Gemüsearten.

Stickstofflose Lebensmittel sind: Sämtliche Fette und die Kohlenhydrate, nämlich: das Stärkemehl, der Stärkegummi (Dextrin) und der Zucker.

Die Produkte der ersten Gruppe sind namentlich als Blut-, die der zweiten als Fett- und Wärmebildner thätig.

Besondere Fälle ausgenommen, gebührt einer gemischten Nahrung, nämlich einer solchen die sich aus stickstoffhaltigen und aus stickstofflosen Nahrungsmitteln zusammensetzt, der Vorzug, wobei allerdings erstere in reichlicherem Maße gereicht werden sollen als letztere, da wir unter allen Umständen einer ständigen Zufuhr an Eiweiß bedürfen, wenn der im Körper angesammelte Vorrat von diesem Stoffe nicht angegriffen werden soll, was den gesammten Organismus nachteilig beeinflussen müßte.

Die stickstoffhaltigen Nahrungsmittel sind natürlich auch nicht gleich wertvoll. Allen voran steht das Fleisch, die Milch, die Eier und der Käse. Darauf folgen die Hülsenfrüchte, die ebenfalls sehr reich an Eiweiß sind und ihrer chemischen Zusammensetzung nach von allen mehlhaltigen Stoffen dem Fleische am nächsten stehen.

Unter dem Fleische der Schlachttiere gebührt gutem Ochsenfleisch der oberste Rang, sowohl in Bezug auf Nährwert wie auch auf Verdaulichkeit. Mürbe gelegenes Fleisch, welches jedoch noch nicht angegangen sein darf, ist frisch geschlachtetem vorzuziehen. Dem Ochsen- folgt das Hammel-, diesem das Kalbfleisch, den Schluß macht das Schweinefleisch. Bei Kalbfleisch hat man darauf zu sehen, daß es schön weiß und fest ist, wie auch, daß es von keinem zu jungen Tiere stammt, wodurch es, namentlich in der heißen Jahreszeit, leicht Übelbefinden nach sich ziehen kann. Am besten ist das Fleisch von 5—6 Wochen alten, gut gemästeten Kälbern. Ihres Nährwertes wie auch ihrer Verdaulichkeit halber, schätzt man auch die Halsdrüsen des Kalbes, die unter dem Namen: Kalbsmilch, Bries oder Bröschen bekannt sind.

Eingesalzenes Fleisch ist weder so nahrhaft noch so leicht verdaulich wie frisches und fortgesetzter Genuß desselben kann der Gesundheit nachteilig werden.

Rohes, aus Haut und Sehnen geschabtes Ochsenfleisch oder roher Schinken, in mäßigen Quanten verspeist, ist leicht verdaulich und nahrhaft, begünstigt oder verursacht aber zuweilen die Bildung des Bandwurms. Darum darf es nur mit Vorsicht genossen werden und muß man sich überzeugen, daß es von einem gesunden Tiere herrührt und von allen Fäulnis erregenden Stoffen frei ist.

Wildpret und Geflügel liefern eine ebenso zuträgliche wie nahrhafte Kost, sind aber infolge ihres meist sehr hohen Preises doch weniger vorteilhaft als anderes Fleisch.

Die Knochen, namentlich die markhaltigen, die Knorpeln und Sehnen bilden für die Küche gleichfalls ein sehr verwendbares Material. Es lassen sich von ihnen kräftige wohlschmeckende Brühen bereiten, besonders wenn man die Knochen klein zerhackt und die Suppe in einem Dampfkochtopfe bereitet. Es ist deshalb im Hinblick auf die richtige Ernährung sehr zweckmäßig, wenn in Haushaltungen, wo mit dem Fleische mehr oder minder gespart werden muß, dieses selbst gebraten

oder gedämpft auf den Tisch gebracht, die Suppe aber von Knochen bereitet wird. Der Preis für 1 Pfund Suppenknochen schwankt zwischen 10—25 Pfennigen, in Süddeutschland zwischen 10—15 Pfg. Solche Suppen können durch einen Beisatz Liebigschen Fleischextrakts sehr wohlschmeckend gemacht werden.

Den verschiedenen Fleischarten folgt das Fleisch der Fische. Dasselbe ist arm an Blut und daher meist sehr weiß, doch ist es von erheblichem Nährwerte, und ebenso schmackhaft wie gesund. Schwer verdaulich sind nur der Lachs und der Aal, letzterer insbesonders dann, wenn er samt der Haut genossen wird, was niemals geschehen sollte, sofern der Magen nur einigermaßen empfindlich ist. Den Seefischen gebührt übrigens vor ihren Brüdern aus den Süßwässern der Vorzug. — Im allgemeinen darf man sagen, daß die Fischnahrung bei uns noch nicht jene Beachtung findet, die ihr verdientermaßen zukäme, da sie der Fleischnahrung so ziemlich gleich gestellt werden kann, zumal an solchen Orten wo Fische, wie dies häufig der Fall ist, im Preise bedeutend niedriger stehen als das Fleisch warmblütiger Tiere. Manche Fische enthalten sogar einen höheren Prozentsatz an Eiweiß wie Ochsenfleisch; so z. B. der so billige Stockfisch und der Häring, namentlich der ungesalzene.

Dem Fleische nahezu gleich steht das Ei und rechnet man, daß ein Ei gewöhnlicher Größe ebensoviel Nahrung enthält als 45—50 g fettes Ochsenfleisch. Infolge ihres ziemlich hohen Durchschnittspreises können die Eier jedoch kaum als ein wesentlich billigeres Nahrungsmittel angesehen werden.

Als ungleich billiger darf hingegen gute Vollmilch betrachtet werden, denn 5 Liter derselben enthalten um ein gutes Drittel mehr nährende Substanzen als 1 Pfund Ochsenfleisch. Der Fettgehalt der Milch übertrifft den des Ochsenfleisches gewöhnlicher Art sogar um mehr als das fünffache. Milch ist namentlich für blutarme, nervöse und zu zehrenden Krankheiten veranlagte Personen von hohem Nutzen, indem sie auf die Beschaffenheit des Blutes einen günstigen Einfluß übt. Dasselbe gilt von Milchspeisen.

Älterer, schärferer Käse am Schlusse der Mahlzeit genommen, befördert die Verdauung. Ein besonders wichtiges Nahrungsmittel bildet er jedoch für die weniger bemittelten, arbeitenden Klassen. Für Personen, die angestrengterer Körperthätigkeit unterworfen sind oder sich keine reichliche Fleischkost

gewähren können, ist es ungemein nützlich, am Morgen mit dem Frühmahle ein Stück Käse zu genießen, zumal er zu dieser Zeit einem gesunden Magen keinerlei Beschwerden verursacht. Der leichtverdaulichste ist der weiße Käse (Topfen oder Quark), der als Beisatz zu allerlei Mehl- und Kartoffelspeisen wie auch mit Brot und Butter, sehr wohlschmeckend ist.

Unter den Getreide- und Gemüsearten gebührt den Hülsenfrüchten, Erbsen, Bohnen, Linsen, der erste Platz. Sie gehören indessen zu den schwer verdaulichen Nahrungsmitteln, weshalb sie am zuträglichsten in breiiger Form bereitet werden. — Wenn sie als Ersatz für Fleisch dienen oder den Hauptbestandteil des Mahles bilden, so macht sie ein Zusatz Liebig'schen Fleischextrakts zu diesem Zwecke tauglicher.

Von aus Mehl bereiteten Speisen sind sehr nahrhaft und gut zu verdauen diejenigen Präparate, die in Wasser oder Milch gekocht oder jene, die gebacken werden, wie z. B. Aufläufe, Souflées, Nudeln, Nocken, Klöße u. s. w. Kuchen, Pasteten, Blätterteig- und Hefenbackwerk werden, besonders in ganz frischem Zustande, von schwächeren Mägen nicht recht vertragen. — Weißbrot ist leichter als Schwarzbrot, doch immer noch weniger gut zu vertragen als Grahambrot.

Weniger nahrhaft als Mehl sind die Hirse und der Reis, namentlich dieser letztere, der aber trotzdem in Verbindung mit Milch und Zucker oder mit Butter und Käse mannigfaltig verwendet werden kann und ebenso schmackhafte wie zuträgliche Gerichte liefert.

Den weitaus geringsten Wert von allen mehlhaltigen Früchten besitzt unbestreitbar die so allgemein beliebte Kartoffel, deren Hauptbestandteil — Wasser ist. Allzu reichlicher Genuß von Kartoffeln ist der Gesundheit schädlich, besonders für Blutarme und Korpulente, wie auch, wenn dieselben mit geringem Fettzusatze bereitet werden.

Auch die Gemüse, Wurzelgewächse und derartige Früchte sind ohne allen erheblichen Nährwert. Nur die Pilzarten, von denen es eine reiche Menge gibt, machen eine Ausnahme, wie sie denn auch ihrer chemischen Zusammensetzung nach eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Fleische besitzen. Sie sind im allgemeinen leicht verdaulich und zuträglich, so daß sie in Anbetracht ihres üppigen Wachstumes und verhältnismäßig niedrigen Preises ein sehr zweckmäßiges Nahrungsmittel bilden, welches besonders in minder bemittelten Kreisen mehr Beachtung finden

sollte. Es ist denn auch eine beklagenswerte Thatsache, daß in vielen Gegenden Süddeutschlands, wo es eßbare Pilze in reichster Auswahl gibt, diese schätzbaren Bodengewächse gar nicht gesammelt werden und unbenützt zu Grunde gehen. Das vorzügliche Werkchen von Röll gibt genaue Anleitung zur Unterscheidung der genießbaren von den giftigen Pilzen. Die übrigen Gemüse sind, wenn sie jung und zart sind, nur insofern von Nutzen, als sie einen ziemlichen Reichtum von Blutsalzen enthalten.

Obst ist eben so arm an nährenden Stoffen wie die Gemüse, wirkt jedoch infolge seines Gehaltes an Fruchtsäure günstig und erfrischend. Bei Obstgenuß hat man jedoch zu beachten, daß weder unreife noch auch schon überreife Früchte gekauft werden. Gekochtes Obst kann natürlich schon gar keine nachteiligen Folgen nach sich ziehen.

Damit wäre die Reihe der eigentlichen Nahrungsmittel im allgemeinen abgeschlossen und bleibt uns nur noch die Betrachtung der Zusatz- und Genußmittel übrig.

Das wichtigste Zusatzmittel, welches übrigens auch ein selbständiges, doch stickstoffloses Nahrungsmittel bildet, ist das Fett. Wird bei der Speisebereitung nicht mehr Fett verwendet, als die Bestandteile der Speise in sich aufzunehmen vermögen, so wird dadurch nicht nur ihr Wohlgeschmack gesteigert, sondern dieselbe wird auch nahrhafter. — Im Winter sollen reichlichere Fettmengen genossen werden als im Sommer, indem die Fette Wärme erzeugen; dasselbe gilt auch für Personen, die ihrem Körper größere Anstrengungen zumuten, indem durch Fettgenuß auch die Muskelkraft wesentlich erhöht wird.

Neben den Fetten findet der Zucker als Beisatzmittel in der Küche die ausgedehnteste Verwendung. Er zählt übrigens ebenfalls zu den Nahrungsmitteln, doch zu den stickstofflosen. In mäßigen Mengen ist seine Wirkung eine ganz günstige, zuweilen gelinde abführende; im Übermaße genossen, bewirkt er jedoch Verschleimung, fördert die Bildung der Magensäure und das Faulen der Zähne.

Essig und Senf tragen durch ihre auflösenden Eigenschaften zur gründlicheren Ausnützung unserer Nahrung wie zu ihrer leichteren Verdauung bei. Damit soll jedoch nicht gesagt sein, daß es gesund wäre, viel Essig in der Küche zu verwenden, denn wie bei allen Säuren, so kann auch überreiche Essigverwendung Blutstörungen, namentlich Blutarmut, nach sich ziehen.

Mit den Gewürzen verhält es sich ähnlich, zumal sie stets auch noch erhitzend und reizend wirken. Nur in ganz geringen Portionen und bei nicht regelmäßiger Anwendung, bleiben sie ohne nachteilige Folgen. Selbst das Salz, die unentbehrlichste Würze, sollte in keinem allzu reichlichen Maße angewandt werden. In geringen Mengen erhöht es den Wohlgeschmack eines jeden Gerichtes, so daß einige Körnchen in keiner Speise, selbst in süßen nicht, fehlen dürfen, wenn man sich jedoch gewöhnt seine Nahrung scharf gesalzen zu genießen, so entzieht man dem Körper einen Teil seines Wassergehaltes, wodurch heftiger brennender Durst entsteht.

Der tägliche Gebrauch hat dahin geführt, daß ein großer Teil unserer Lieblingsgetränke, wie z. B. der Kaffee, das Bier und der Wein, als Nahrungsmittel betrachtet werden. Im eigentlichen Sinne sind sie dies jedoch nicht, indem ihnen nur ein indirekter Einfluß auf den Ernährungsprozeß zugestanden werden kann; sie sind darum auch nur Genuß- oder Belebungsmittel.

Dem Kaffee, Thee und der Chokolade kommen belebende und erheiternde Eigenschaften zu, ganz besonders aber ersterem. In Bezug auf Nährwert steht jedoch die Chokolade infolge ihres Reichtums an Eiweiß, Fett, Stärkemehl und Zucker obenan. Kaffee und Thee begünstigen die Ernährung nur insoweit, als sie den Verbrauch des im Körper angesammelten Eiweißvorrates verlangsamen. Bei starker Ermüdung oder Abspannung, als Folge körperlicher oder geistiger Arbeit, ist eine Tasse guten Kaffees von der wohlthätigsten Wirkung, indem durch dieses Getränk die gesunkenen Kräfte am schnellsten wiederhergestellt werden. — Im Übermaß oder in sehr starken Aufgüssen genossen, wirken jedoch, mit Ausnahme der Chokolade, alle diese Getränke schädlich, indem sie die Nerven hochgradig erregen und in ihren Funktionen ernstliche Störungen hervorrufen. Milchkaffee ist schwerer zu verdauen als schwarzer, und Chokolade bedeutend schwerer als entölter Kakao, der überhaupt nicht genug empfohlen werden kann.

Unter den geistigen Getränken ist Bier, besonders malzreiches, das nahrhafteste und unschädlichste, Liqueure und Branntweine sind die schädlichsten, bei deren Gebrauch die äußerste Vorsicht anzuwenden ist. Gegen ein Glas Bier oder Wein läßt sich füglich nichts einwenden, wer aber gesund, kräftig ist und sich keinen bedeutenden Anstrengungen zu unter-

ziehen braucht, der wird sich auch ohne diese Lebensmittel sehr wohl befinden. Strengste Mäßigkeit im Essen und insbesondere im Trinken hat überhaupt noch keines Menschen Gesundheit untergraben; die gesundesten und ältesten Leute sind gewöhnlich auch die mäßigsten.

Das tägliche Quantum an Nahrung, dessen der Einzelne durchschnittlich bedarf, ist nicht genau bestimmbar, da ein Mehr oder Minder von verschiedenen Umständen abhängt. So ist z. B. der Bedarf im Norden ein höherer als im Süden, desgleichen im Winter ein höherer als im Sommer. Auch die Beschäftigung, das Alter und die Körpergröße bleiben nicht ohne Einfluß. Im allgemeinen rechnet man jedoch für eine Person gewöhnlicher Größe, die sich nicht besonders anstrengt: 120 Gr. Eiweiß, 100 Gr. Fett, 250 Gr. Kohlenhydrate, 30 Gr. Salz und circa 3000 Gr. Wasser, von welchem sich in beinahe allen unsern Nahrungsmitteln bedeutende Mengen vorfinden. Ein Hauptgrundsatz für die richtige gesundheitsgemäße Ernährung wird aber jederzeit sein, niemals zu essen, weil es gerade Essenszeit ist, sondern nur dann, wenn wirkliches Hungergefühl dazu mahnt.

Die Vorteile einer gemischten Nahrung, d. h. einer solchen, die sich aus den mannigfaltigen, uns zu Gebote stehenden Nahrungsmitteln zusammensetzt, sind so bekannt, daß wir sie nicht näher auseinanderzusetzen brauchen. In welcher Weise die Verteilung stattfinden muß, läßt sich auch nicht genau angeben, indem hierüber in erster Linie die individuellen Bedürfnisse und der Gesundheitszustand des Einzelnen zu entscheiden haben, im allgemeinen gebührt jedoch den stickstoffhaltigen vor den stickstofflosen Nahrungsmitteln der Vorzug. Eine verständige Hausfrau wird indessen ihr Augenmerk auch auf die Wahl der Speisen lenken und bedacht sein, in ihren Speisezettel möglichste Abwechselung zu bringen. Dadurch wie auch durch schmackhafte sorgfältige Bereitung der Speisen wird der Appetit gereizt und werden Personen mit mangelhafter Eßlust zur Aufnahme größerer Mengen befähigt. Die Speisewahl ist aber auch sonst noch wichtig, indem die verschiedenen Gerichte und Beigerichte einander ergänzen sollen. Es ist z. B. nicht zu empfehlen, zwei schwer verdauliche Gerichte auf einander folgen zu lassen oder sie in Begleitung von ebenfalls wieder schwer zu verdauenden Beilagen aufzutischen.

Zum Schlusse wollen wir noch bemerken, daß es für den Ernährungsprozeß, ja überhaupt für das allgemeine Wohlbefinden, von größter Wichtigkeit ist, weder heiß noch schnell zu essen. Jeder einzelne Bissen soll tüchtig durchgekaut werden, sowohl damit der Magen das ihm gebotene leichter bewältigen als auch damit er es gründlicher ausnützen kann. Zu diesem Zwecke ist es auch nötig, während und unmittelbar nach dem Essen so wenig wie möglich, am besten gar nicht zu trinken, jedenfalls aber kalte Getränke zu vermeiden. Auch soll man weder im Zustande großer Erregung noch unmittelbar nach heftigeren Gemütsbewegungen Nahrung zu sich nehmen, am wenigsten aber feste oder schwer verdauliche. Ferner sind körperliche und geistige Anstrengungen, Spaziergänge u. s. w. nach reichlicheren Mahlzeiten wenig zuträglich, wenn nicht geradezu schädlich. Man gönne sich mindestens eine Stunde der Ruhe, womit jedoch nicht gemeint ist, daß es notwendig sei zu schlafen oder sich auf ein Ruhebett zu strecken. Die Ansichten über den Nutzen dieser Mittagsschläfchen sind sehr geteilte. Die Zahl der täglichen Mahlzeiten und die Pausen zwischen denselben sind gleichfalls von Einfluß. Drei Mahlzeiten, zwischen welchen je sechs Stunden liegen und von denen die letzte wenigstens drei Stunden vor dem Zubettegehen eingenommen werden soll, werden als die für Gesunde förderlichste Einteilung angesehen.

Chemische Tabelle.

In je 100 Teilen der nachstehend verzeichneten Nahrungsmittel sind enthalten:

	Eiweiß.	Fett.	Kohlenhydrate.
Wildpret	15—28%	3—18%	—
Wildgeflügel	15—30%	5—20%	—
Zahmes Geflügel . .	18—24%	4—20%	—
Rindfleisch	12—23%	8—20%	—
Hammelfleisch	10—21%	10—20%	—
Kalbfleisch	8—16%	2—6%	—
Schweinefleisch . . .	6—15%	15—30%	—
Stockfisch im Mittel .	55%	3%	—
Lachs „ „ .	14%	7%	—
„ ger. „ „ .	22%	10½%	—
Steinbutte „ „ .			—
und Butte „ „ .	18¾%	2¼%	—
Karpfen „ „ .	21%	1¼%	—

		Eiweiß.	Fett.	Kohlenhydrate.
Schellfisch	im Mittel	16¾%	½%	—
Hecht	„ „	16%	½%	—
Aal	„ „	11¾%	30%	—
Häring, gesalz.,	„ „	17%	18%	—
„ geräuch.,	„ „	20%	10%	—
Ei	„ „	13%	11½%	—
Milch	„ „	4%	3½%	4%
Butter	„ „	10%	90%	—
Käse, fetter,	„ „	40%	45%	—
„ halbfett.,	„ „	43%	28%	—
„ magerer,	„ „	35%	14%	—
Weißbrot	. . . . . .	8%	—	54%
Schwarzbrot	. . . .	6½%	—	44%
Weizenmehl	. . . .	10½%	—	70%
Hülsenfrüchte	. . . .	24%	—	50%
Reis	. . . .	6½%	—	75%
Kartoffeln	. . . . .	1¾%	—	20%

Die Gemüse.

	Nährstoffe.	Wasser- und Pflanzenfasern.
Kohlrüben	15%	80%
Pastinak	12%	80%
Grüne Erbsen	9%	82%
Grüne Bohnen	8½%	85%
Mohrrüben	8¼%	90%
Kohlarten	3¼%	91%
Junge Rettige	1½%	96%
Salat	2%	94%
Gurken	2%	97%

Wenn es bei den verschiedenen Fleischsorten heißt 15—28% u. s. f. so kommt es daher, weil nicht alle Teile der eßbaren Tiere den gleichen Gehalt an Nährstoffen haben und der diesbezügliche Unterschied ist ein so bedeutender, daß man vom Fleische mit Recht behaupten darf: das Teuerste ist das Billigste. Bei allen übrigen Dingen sind die Durchschnitts-Verhältnisse angegeben.

III. Vom Suppenkochen.

Zu den Grundbedingungen für eine wohlgerathene Suppe gehört vor allen Dingen, daß dieselbe wohlschmeckend, aromatisch und kräftig sei. Gleichzeitig darf aber auch das zur Bereitung derselben gebrauchte Fleisch, wenn es nachher genossen werden und nicht allen Nährwert verlieren soll, nicht ausgekocht sein. Diese Bedingungen lassen sich jedoch nur dann erfüllen, wenn bei dem Suppenkochen mit größter Aufmerksamkeit und Bedachtsamkeit zu Werke gegangen wird.

Wir stellen zu diesem Zwecke folgende Regeln auf:

Soll das Suppenfleisch als zweites Gericht zu Tische gegeben werden, so hat man sich erstens alles Auswässerns zu enthalten. Man nehme dann das zum Kochen bestimmte Stück, spüle es in kaltem Wasser von allen Unreinigkeiten ab oder wische dieselben auch nur mit einem trockenen Tuche davon. Dann gebe man das Stück in einen hohen, vorzugsweise glasierten irdenen Topf, der mit brausend kochendem, leicht gesalzenem Wasser bis oben hinauf angefüllt ist, bedecke denselben und lasse es wenige Minuten auf starkem Feuer fortkochen. Hierauf wird das Gefäß zurückgezogen und an einen Platz gebracht, der gerade heiß genug ist, um die Suppe in gelinder Wallung zu erhalten. Je langsamer die Suppe kocht, um so besser gerät sie. Beginnt sie zu schäumen, so nehme man mit dem Schaumlöffel alle aufsteigenden Unreinigkeiten ab und thue alsdann, wenn die Suppe gänzlich verschäumt hat, das noch erforderliche Salz und reichlich von den verschiedenen Wurzeln und Suppenkräutern daran. Dieselben sollen höchstens ½—¾ Stunden in der Suppe kochen, gerade so lange, als nötig, sie gänzlich weich zu bringen und doch nicht verkochen zu lassen. Als Beigaben zur Kräftigung der Suppe sind außerdem noch empfehlenswert ein Stückchen Milz oder Leber — letztere wird von den Meisten vorgezogen — und dann auch Knochen vom Rinde. Man thut jedoch gut, letztere erst klein zu hacken oder auch zu stoßen, weil auf diese Weise die in den Knochen wohnende Kraft am besten herausgezogen werden kann. Kalbsleber, Kalbsknochen geben der Brühe eine weiße, trübe Farbe und oftmals auch einen faden Geschmack. Gebratene Knochen dagegen, erhöhen wohl die Farbe, doch erzeugen auch sie sehr leicht eine gewisse Trübung und ist bei ihrer Anwendung eine durchaus reinschmeckende Suppe nicht erzielbar. Ein nicht genug zu tadelnder Mißbrauch besteht endlich in dem Nachfüllen von Wasser zur

Suppe, wodurch sie auch bei der im Übrigen sorgfältigsten Bereitung schlecht und gehaltlos ausfallen muß. Man berechne genau, wie viel Suppe man gebrauchen wird und wie viel von der Flüssigkeit einkochen kann und gebe das Fleisch gleich mit dem ganzen erforderlichen Quantum Wasser zu Feuer. Eine gute Suppe soll, je nachdem das Fleisch ist, zwischen 2 bis 3 Stunden kochen; ist das letztere von sehr mürber Beschaffenheit, so genügen wohl auch 1½—2 Stunden. Auch das Abgießen der ersten kräftigen Suppe und das Nachfüllen von Wasser über das bereits gekochte Fleisch, ist unverantwortlich und kann von einsichtsvollen, mit ihrer Kunst vertrauten Köchen und Köchinnen nicht genug verworfen werden; indem dasselbe vollständig ausgelaugt und jedes Restes von Saft und Kraft beraubt werden würde. Will man der Suppe eine schöne dunkelgelbe Farbe geben, so schneide man von dem rohen Fleische alles Hautige, sowie einige fette Stückchen herab, zerkleinere sie und thue sie nebst Wurzelscheiben und Zwiebeln in einer Kasserolle über kräftiges Feuer, wo man das ganze dunkel rösten läßt und dann mit dem übrigen Kräuterwerke an die Suppe gibt. Im Notfalle kann man sich auch mit Zwiebeln allein behelfen, doch muß in diesem Falle etwas Fett zum Rösten dazu genommen werden. Der Gebrauch von Safran oder in Fett gebranntem Zucker als Färbemittel ist durchaus verwerflich, indem die beste Suppe dadurch verdorben werden müßte. Während der ganzen Dauer der Kochzeit ist der Suppenkocher fest verschlossen zu halten, es kommt daher sehr viel darauf an, einen gut schließenden Deckel zu benützen.

Ist es hingegen auf die Benützung des Suppenfleisches für den Tisch nicht abgesehen, so schneide man dasselbe zu kleinen Stücken und lege sie in eine Schüssel, in welcher sich gerade so viel kaltes Wasser befindet, als man zur Suppe nehmen will. Nachdem das Fleisch 2—2½ Stunden so bedeckt gestanden, gebe man es samt dem Wasser, in dem es gelegen, in einen Topf, füge alle erforderlichen Ingredienzen dazu und lasse es, wie jede andere Suppe, kochen. Auf diese Weise kann man mit wenigem Fleische eine äußerst kräftige Bouillon gewinnen; das Fleisch selbst wird allerdings wertlos. Dieses Verfahren empfiehlt sich namentlich, wenn man rasch Suppe zu bereiten oder Kraftbrühen für Kranke herzustellen hat.

Übrigens ist das Aufstellen des Fleisches mit kaltem Wasser in allen jenen Fällen ratsam, wo dasselbe nicht in ge-

sottenem Zustande genossen und etwa zu Farcen oder dergleichen verwandt werden soll. Die Suppe wird nämlich auf diese Weise kräftiger.

Fischbrühe wird dann am besten, wenn man den Fisch gleich mit allem Wurzelwerke, dem nötigen Salze und, nach Belieben, auch mit einigen ganzen Pfefferkörnern aufs Feuer gibt. Man nehme jedoch recht heißes Wasser dazu und lasse nicht zu rasch kochen.

Bei Wassersuppen hat man vorzugsweise darauf zu achten, daß zum Auflösen des gebrannten Mehles erst nur wenig und brausend kochendes Wasser genommen werde und daß sich das Mehl gänzlich auflöse. Knöllchen dürfen darin nicht zurückbleiben.

Wenn man an dem etwas eigentümlichen Geschmacke keinen Anstoß nimmt, so kann bei jeder Suppe, es sei nun Fleisch-, Fisch- oder Wassersuppe, etwas Liebig'scher Fleischextrakt zur Anwendung kommen.

Übrigens werden in einer nur etwas feineren Küche sämtliche Brühen, welchen Namen immer sie haben mögen, erst durch einen Durchschlag geseiht, ehe man die bestimmte Einlage hinein thut oder sie zu Tische gibt.

IV. Vom Transchieren.

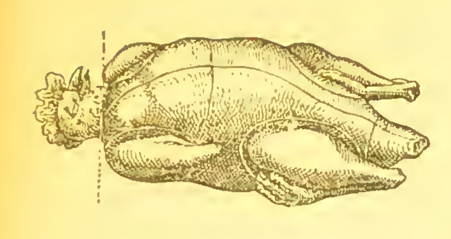
Zum Transchieren braucht man einen starken hölzernen Transchierteller, ein scharfes, dünnes Messer für Braten und ein anderes ebenfalls scharfes, aber starkes Messer, um Geflügel zu transchieren. Ferner ist eine zweizinkige starke Transchiergabel erforderlich. — Als allgemeine Regeln beim Transchieren von Braten und Rindfleisch hat man zu beobachten, daß die Fleischfasern immer quer durchschnitten werden müssen.

Die abgeschnittenen Stücke dürfen weder zerrissen noch zerfetzt sein, müssen ein zierliches, gleichmäßiges Aussehen haben, und dürfen weder zu groß noch zu klein sein. Beim Braten muß ein jedes mit ein wenig von der braunen Haut bedeckt sein.

Nachdem das Fleisch transchiert ist, wird es zierlich auf die dazu bestimmte Platte gelegt. Vom Geflügel werden die Bruststücke oben auf gelegt.

Schnelles Transchieren ist notwendig, damit die Stücke nicht kalt werden.

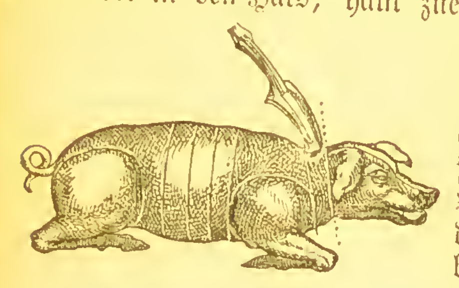
Was man zerschnitten hat, darf nie mit den Händen berührt, sondern muß immer mit der Gabel aufgefaßt werden.


Huhn.

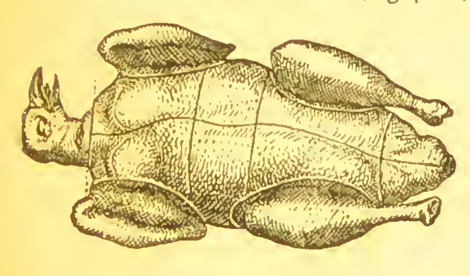
Huhn. Dasselbe kann auf zwei verschiedene Arten transchiert werden: Bei der ersten Art schneidet man den Kopf mit dem Halse ab, dann die beiden Schenkel, welche man wieder in zwei Stücke zerlegt; hierauf die beiden Flügel, an welchen man ein wenig vom Brustfleisch läßt. Dann schneidet man die Brust sammt dem Brustbein ab, zerschneidet dieselbe über die Quere in zwei Stücke. Das Gerippe wird der Länge nach durchschnitten und der Rücken der Länge nach in zwei Teile geteilt.

Die andere Art, das Huhn zu transchieren, ist folgende: man schneidet den Kopf mit dem Halse ab, halbiert das Huhn der Länge nach, schneidet aus jeder Hälfte drei Stücke, nämlich den Schenkel, das Mittelstück und die Flügel.

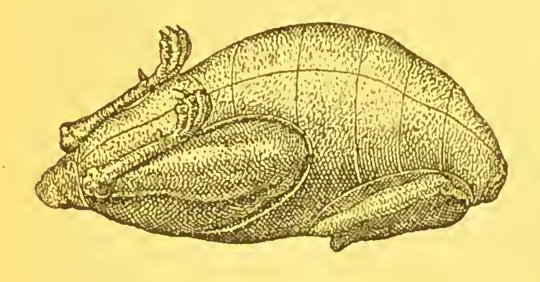
Spanferkel. Unmittelbar hinter den Kopf steckt man die Gabel in den Hals, haut zuerst den Kopf ab und spaltet ihn der Länge nach; alsdann haut man ein zweifingerbreites Stück vom Halse (sog. Kränzchen) ab, dann schneidet man die beiden Vorderfüße ab, hierauf werden aus dem Rücken drei bis vier Stücke gehauen, zuletzt spaltet man die Hinterschenkel, die man wieder in zwei Teile auslöst. Legt das Fleisch zierlich auf eine Platte, der Kopf wird oben darauf gestellt.


Spanferkel.

Kapaun. Man sticht die Gabel in die Mitte der Brust, schneidet zuerst den Hals mit dem Kopfe, dann die beiden Oberschenkel, welche man wieder in zwei Teile abteilt, ab. Hierauf schneidet man die Flügel, an welchen man ein wenig vom Brustfleisch

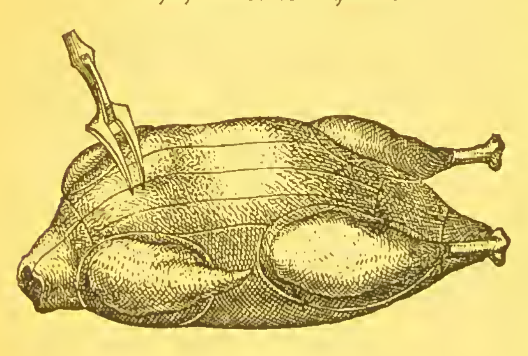

Kapaun.

läßt, ab, worauf dann das Brustfleisch vom Gerippe abgeschnitten wird. Endlich löst man die beiden Brustbeinchen, welche sich in der Nähe des Halses befinden, aus, und haut das Gerippe der Länge nach durch. Den Rücken zerhaut man ebenfalls über die Quere in zwei bis drei Stücke. Bei feineren Diners giebt man das Gerippe, Kopf und Hals nicht zu Tische.



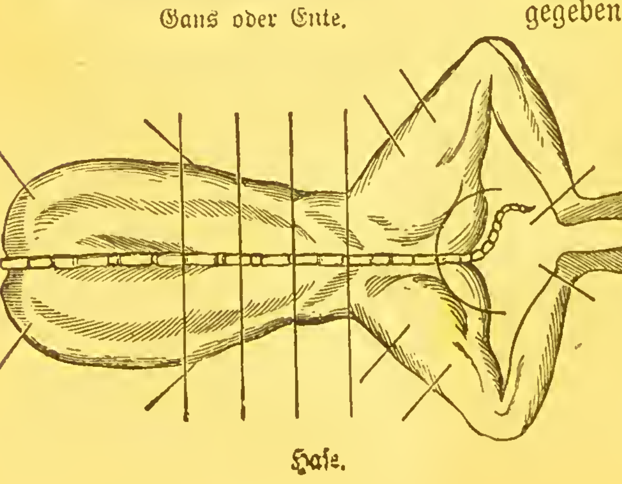
Truthahn oder Truthenne.

Indian (Truthahn). Wird gerade so wie der Kapaun transchiert, nur werden aus dem Brustfleisch drei bis vier feine Stücke geschnitten.



Gans oder Ente.

Gans oder Ente. Werden ebenfalls transchiert wie der Kapaun, nur werden von der Brust sogen. Pfaffenschnitze, aus je einem Stück zwei Stücke geschnitten und der Rücken vom Birzel befreit, dann der Länge nach durchgehauen. Das übrige Gerippe wird nicht zu Tische gegeben.

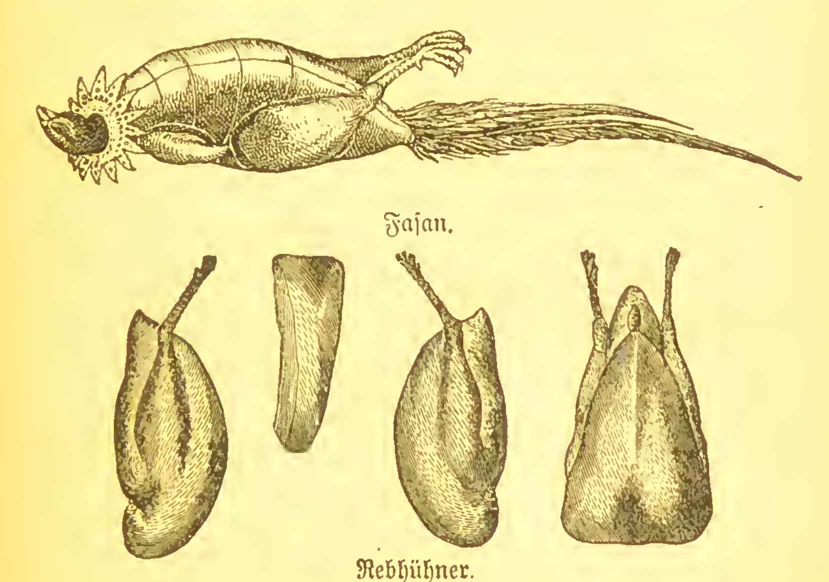


Hase.

Hase. Der Rücken wird über die Quere in drei bis vier Stücke zerhauen, hierauf die Hinterfüße gespalten und jeder Schlegel in zwei bis drei Stücke zerschnitten.

Rehschlegel. Derselbe wird in drei Stücken vom Beine abgelöst, dann jedes über die Quere in gleiche dünne Stücke geschnitten. Oder man schneidet etwas schief, schöne dünne halbhandgroße Schnitze, ohne das Fleisch vom Beine abzulösen.

Rehziemer. Am Rückgrat macht man an beiden Seiten der Länge nach einen langen Schnitt, löst das Fleisch mit einem Messer sorgfältig ab, und schneidet es über die Quere in fingerlange Stücke und diese wieder der Länge nach in 3—4 Stückchen. Das Gerippe wird dann umgewendet, das innere Fleisch, welches man Filet nennt, herausgeschnitten und auch in gleichmäßige dünne Stückchen zerteilt.



Fasan.

Rebhühner.

Rebhühner, Fasan, Schnepfe, Haselhuhn, werden wie gewöhnliche Hühner transchiert, nur die Schlegel werden nicht mehr zerlegt.

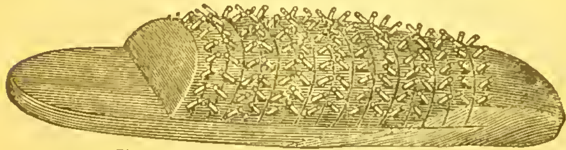
Auerhahn und Birkhahn, werden wie der Indian transchiert.

Wachteln und Krammetsvögel werden ganz zu Tische gegeben, nur die Krallen an den Füßen werden abgeschnitten.

Rindfleisch. Man schneidet dasselbe über die Quere in halbfingerdicke Scheiben, legt sie zierlich auf eine Platte, bestreut das Fleisch ein wenig mit Salz und gießt einen Löffel heiße Fleischbrühe darüber, damit das Fleisch saftig liegt.

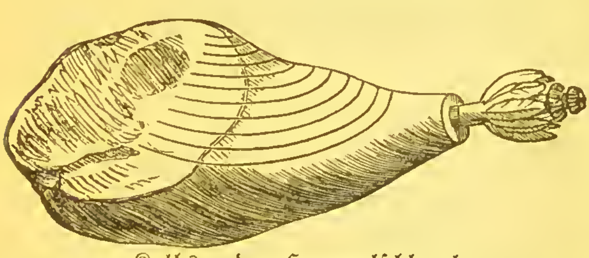


Schräg zerteilter Lendenbraten



Gerade zerteilter Lendenbraten.

Lendenbraten. Hiervon schneidet man schräge oder gerade halbfingerdicke Querstreifen, legt das Fleisch in der Form, die das Bratenstück früher hatte, auf eine gewärmte Platte und gießt ein wenig Sauce darüber.



Kalbs= oder Hammelschlegel.

Kalbs= oder Hammelschlegel. Derselbe wird gerade wie der Rehschlegel transchiert. Das Fleisch vom Hammelschlegel muß sogleich, nachdem es transchiert ist, auf eine gewärmte Platte gelegt werden, da es sehr schnell kalt wird. Alle Braten wenn sie transchiert sind, werden mit ihrem eigenen Saft ein wenig übergossen.

Nierenbraten. Zuerst schneidet man die Niere heraus, die man in dünne, runde Stückchen zerschneidet. Hierauf wird die lappige Haut, dann jede Rippe mit dem Rückgrat abgeschnitten. Auf jede Rippe wird ein Stückchen Niere gelegt. Der Rückgrat soll schon roh eingehauen werden, dadurch wird das Transchieren sehr erleichtert. Statt die Niere in oben beschriebener Weise zu transchieren, kann man dieselbe auch nicht vorher ablösen, sondern jede Rippe mit Niere so durchschneiden, daß etwas von der Niere an jedes Stück kommt.

Brustbraten. Die Kalbsbrust wird fast immer gefüllt. Dieselbe wird in fingerdicke Scheiben der Quere nach geschnitten, so zwar, daß jedes Stück etwas von der Fülle erhält.

V. Von den Gemüsen.

Kartoffeln sind gut von Mitte Juli bis April; wenn sie einmal anfangen stark auszuwachsen, sind sie unschmackhaft und der Gesundheit weniger zuträglich. Die mehligen Kartoffeln sind die besten; man erkennt sie an der rauhen zersprungenen Schale. Zu Kartoffelsalat und Kartoffelgemüse sind die langen sogenannten Mäuse am geeignetsten.

Weiße Rüben sind im September am besten, doch bekommt man sie bis Februar; sie dürfen nicht zu groß sein, müssen eine zarte weiße Haut haben und süßlich schmecken. Die fein geschnittenen (dem Kraute ähnlich) nennt man Rübenkraut.

Bayerische Rüben sind im Monat November am wohlschmeckendsten, sie müssen klein und nur so dick wie ein Finger sein.

Dorschen (Steckrüben) bekommt man am besten von November bis Februar; sie dürfen nicht zu groß sein und müssen sich leicht schneiden lassen.

Kohlrabi ist am besten von Juli bis Oktober; die Köpfe dürfen nur die Größe eines mittelgroßen Apfels haben; das Grüne muß frisch und zart sein.

Schwarzwurzeln bekommt man am besten von November bis April; sie dürfen nicht dicker als ein Finger sein. Wenn man sie auseinander bricht, müssen sie weiß sein und einen milchähnlichen Saft haben; wenn sie hohl sind, dann sind sie schlecht.

Wirsing. Die Köpfe desselben dürfen nicht zu groß und die Blätter müssen sehr schön grün und zart sein; der gelbe Wirsing kocht sich rauher. Der Gartenwirsing ist dem, welcher auf dem Felde wächst, vorzuziehen.

Weißes Kraut. Die Köpfe sollen nicht zu groß, aber sehr fest sein, und müssen eine hellgrüne Farbe haben.

Blaues Kraut. Die mittelgroßen festen Köpfe mit zarten Rippen und von sehr dunkler Farbe sind am besten.

Kohl muß fein gekrauste Blätter haben; er ist im Winter, wenn er gefroren ist, am besten.

Blumenkohl muß eine große, weiße, feste Rose haben, darf nicht mit kleinen grünen Blättchen durchwachsen sein; fängt die Rose schon an gelb zu werden, so ist er alt und hat weder einen guten Geschmack noch ein schönes Ansehen.

Rosenkohl. Der lange Stengel muß ganz dicht mit kleinen festen grünen Röschen bewachsen sein, dieselben dürfen keine gelbe Blättchen haben; er ist von November bis Februar am besten.

Bohnen. Die jungen zarten, ohne starke Fäden, sogenannten Stangenbohnen sind von Juni bis September am besten.

Grüne Erbsen, frisch gepflückte, von hellgrüner Farbe und nicht zu groß, sind im Juli am besten.

Zuckererbsen sollen frisch gepflückt, nicht zu groß sein, eine hellgrüne Farbe haben und, wenn man sie durchbricht, noch keine starke Fäden haben; im Juni sind sie am besten.

Gelbe Rüben dürfen nicht zu groß sein und keine zu dunkle Farbe haben, dann sollen sie gerade gewachsen sein.

Rothe Rüben dürfen nicht zu groß sein und müssen eine sehr dunkle Farbe haben.

Hopfen ist im April am besten; je dicker und weißer er ist, desto besser ist er, jedoch darf er nicht gar zu lang sein und das Köpfchen oben muß geschlossen sein, sonst ist er bereits ausgewachsen.

Spargel ist am besten von April bis Juni, er soll frisch gestochen und sehr dick sein. Der in Regensburg und Umgegend wachsende Spargel muß eine schöne grüne Farbe haben. Wenn der Spargel am Schnittende noch saftig und nicht trocken ist, ist er frisch gestochen.

Spinat ist am besten, wenn er kleine, gleichgroße hellgrüne Blättchen hat und frisch gepflückt ist. Der alte hat große ungleiche Blätter und eine dunkelgrüne Farbe; er ist am besten von April bis Juli.

Gurken dürfen nicht zu groß sein und müssen eine schöne grüne Farbe ohne Flecken haben.

Sellerie. Mittelgroße schwere Köpfe, welche nicht viele Auswüchse haben, sind die besten.

Morcheln sind im April und Mai am besten. Die mittelgroßen sind den ganz großen vorzuziehen. Pilzlinge sind im Mai am besten, die kleinen sind den großen vorzuziehen, da sie sich nicht so schleimig kochen; sie müssen eine schöne braune Farbe haben und dürfen nicht von den Würmern zerfressen sein; man sieht das leicht am Stamme, der alsdann kleine Löcher hat.

Getrocknete Früchte, als: Erbsen, Linsen und weiße Bohnen thut man gut, in der Nacht vor deren Verwendung in frisches Wasser zu legen; am andern Tage setzt man sie mit frischem kalten Wasser zum Feuer.

VI. Einiges über Geflügel, Wildpret und andere Fleischarten.

Geflügel. Beim Einkaufe von zahmem oder wildem Geflügel sehe man vorzüglich darauf, daß es stark im Fleische und ziemlich fett sei. Magere Tiere sind, selbst wenn sie im Preise viel niedriger stehen, immer noch zu teuer bezahlt, da man sie nur zu Suppen, zu gewöhnlichem Eingemachten, und dann mit geringem Erfolge, Hachées, Salmis und derartigen Dingen benützen kann. — Bei jungem Geflügel lassen sich die Knöchelchen mühelos brechen, die Klauen sind schön gelb, die Haut ist zart und das Fleisch von schönem hellem Weiß. Bei Wildgeflügel wolle man außer auf ein schönes Gelb der Klauen, auch auf ein weiches kurzes Schnäbelchen achten.

Fleisch. Erste und oberste Regel beim Einkaufen des Fleisches ist, weder zu frisch geschlachtetes noch aber auch solches zu nehmen, welches schon zu lange beim Metzger gehangen hat. Ochsenfleisch soll von schöner dunkelroter — nicht schwarzer — Farbe und elastisch sein, daß heißt, einem leichten Fingerdrucke nachgeben. Ferner muß es feine und kurze Fasern haben. Für das Hammelfleisch gelten ungefähr die nämlichen Regeln. Schweinefleisch läßt sich gleichfalls nach feinen Fasern prüfen. Ferner soll es weder zu fett, noch aber auch ganz mager sein. — Kalb- und Lammfleisch hingegen muß sich durch ein schönes, rosa angehauchtes Weiß auszeichnen. Man sehe sich wohl vor solches Kalbfleisch zu kaufen, dessen Haut stark aufgeblasen ist, bei weiterer Behandlung desselben würde man sich meist betrogen sehen und entdecken, daß man ein Stück von mehr oder minder geringer Qualität erhalten hat. — Kalbfleisch, welches längere Zeit am Eis gelegen hat, erkennt man an seiner starken Röte.

Braten. Die wichtigsten und Hauptgrundregeln über die Bereitung eines guten Bratens lassen sich in folgendes zusammenfassen: Der Ofenbraten, d. h. solche Braten, die man im Bratofen zu braten gedenkt, wird erst unmittelbar ehe man ihn bereitet auf beiden Seiten mit feinem Salze eingerieben und zwar muß ziemlich anhaltend gerieben werden, damit das Fleisch ganz und gar vom Salze durchdrungen wird. — Den Boden der Pfanne lege man mit scheibig geschnittenen Wurzeln aus und füge ½—1 Zwiebel abgeschält und geteilt hinzu. Darauf kommt das Fleisch zu liegen, welches mit sehr heißem Fette — bei Schweinefleisch mit etwas sehr heißem Wasser —

übergossen wird. Die ersten 10 Minuten muß starke Hitze gegeben werden, damit sich die Poren des Fleisches rasch schließen und es durch zu starkes Ausfließen des Saftes nicht zäh und trocken werden kann. Ist dies geschehen, so wird die Hitze gemildert und während der ganzen Bratzeit auf gleicher Höhe erhalten, bis man gegen Ende dieselbe wieder steigert, um dem Braten eine schöne braune Farbe und Kruste zu geben. — So oft es nötig wird, muß von neuem etwas Fett, ab und zu wohl auch einige Löffel fette Fleischbrühe, darangegeben werden, damit der Braten nicht anbrennen kann, trotzdem aber darf niemals eine lange Brühe in der Pfanne sein, indem der Braten sonst wie gesotten schmecken würde. — Bei solchen Fleischsorten, die viel eigenes Fett ausbraten, wie Schweine- und Gänsefleisch, wird das entbehrliche Fett mit einem Blechlöffel sauber von der Oberfläche des Saftes abgenommen und zu weiterer Verwendung in ein besonderes Gefäß gethan. — Wenn das Braten beendet ist, wird der Saft mit etwas Jüs oder Suppe aufgekocht und durch ein Siebchen über den mit Jüs glasierten Braten oder in eine Sauciere gegeben. Bei kleinen oder sehr feinen Braten koche man den Saft mit einem Stückchen Butter auf und rühre 1—3 Löffel Fleischbrühe dazu, kochen darf der Saft dann aber nicht mehr, man läßt die Butter nur darin schmelzen. — Ein gut gebratener Braten muß außen eine schöne, braune, große Kruste haben, im Innern weder mehr blutig noch auch trocken sein. — Nur gewisse Braten wie Rostbeef ꝛc. sollen im Innern eine zarte Rosafarbe zeigen. — Während des Bratens öffne man wiederholt den Schieber in der Bratröhre, damit der darin angesammelte Dampf entweichen kann.

Indian. Die jungen Tiere haben graue Krallen und rötlichen Kopf, die alten bläuliche Krallen und bläulichen Kopf.

Kapaun. Derselbe muß kleine stumpfe Sporne und zarte Krallen haben; er ist sehr fett am besten.

Junge Hühner sind am besten im Juni und Juli, sie sollten immer fett sein.

Alte Hühner sollen fett sein und keine Finnen (Ausschlag) haben. Sind dieselben über ein Jahr alt, verwendet man sie nur zu Suppe.

Gänse. Sie sollen kurze, zarte Füße haben, das Schloß-

beinchen muß sich gut brechen lassen, die Haut muß zart und weiß sein. Wenn die Gans ein blaues Mal auf der Brust hat, so ist das ein Zeichen, daß sie alt ist. (Es ist hier von geschlachteten und gerupften Gänsen die Rede.)

Tauben müssen feine flaumige Federn haben und fett sein. Im Sommer sind sie am besten.

Spanferkel sind am besten, wenn sie vier bis sechs Wochen alt sind, sehr weiße Haut und einen fetten Hals haben. Zum Braten nimmt man die Weibchen.

Rebhühner müssen gelbe, zarte Füßchen haben, die Alten haben graue Füße.

Rehwildpret ist am besten von September bis Februar. Dasselbe muß hellrotes zartes Fleisch und weißes Fett haben.

Hirschwildpret ist am besten von Juni bis September.

Schwarzwildpret ist am besten im November und Dezember. Die Schwarte soll zart und die Knochen fein sein.

Birkhahn ist am besten von März bis Mai, die Henne ist viel besser zum Braten als der Hahn.

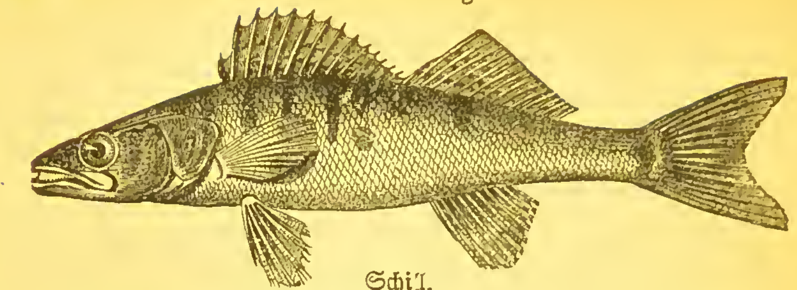
Auerhahn ist ebenfalls vom März bis Mai am besten, die jungen haben ein weiches zartes Fleisch.

Hase soll nur halb ausgewachsen und fett sein, ferner müssen sich die Läufe leicht brechen lassen.

VII. Von den Fischen.

Bei den Fischen kommt es in vielleicht noch höherem Grade darauf an, daß sie von tadellos guter Beschaffenheit sind, als beim Fleische, deshalb machen wir auf die Kennzeichen aufmerksam, nach welchen sich die Güte und Frische der Fische beurteilen läßt. Vor allen Dingen achte man darauf, daß der Fisch steif, die Kiemen noch blutig, schön rot und die Augen noch klar und hervorstehend sind. Ist das Gegenteil der Fall, so hüte man sich vor dem Ankaufe eines solchen Fisches, denn er ist mindestens verdächtig, wenn er auch noch keinen üblen Geruch ausströmt. Zur Laichzeit ist jeder Fisch weichlich und sollte zu dieser Zeit, wenn er auch nicht schädlich ist, nicht genossen werden.





Schill.

Schill. Derselbe ist ein sehr feiner Fisch, viel zarter und schmackhafter wie der Hecht.



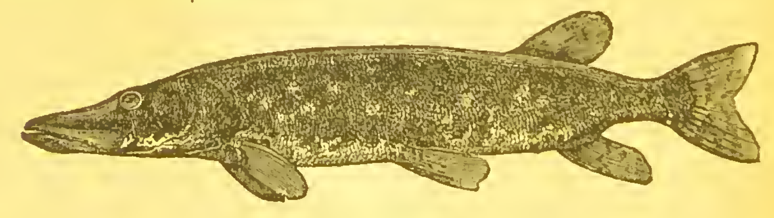
Huch.

Huch. Sein Fleisch ist sehr weich und fein, derselbe gehört zu den feinen Fischgattungen.



Forelle.

Forelle. Je größer sie ist, desto besser ist ihr Fleisch, nur wenn man sie sogleich, nachdem man sie getötet hat, kocht, bekommt sie eine schöne blaue Farbe, auch das Fleisch ist dann am besten.



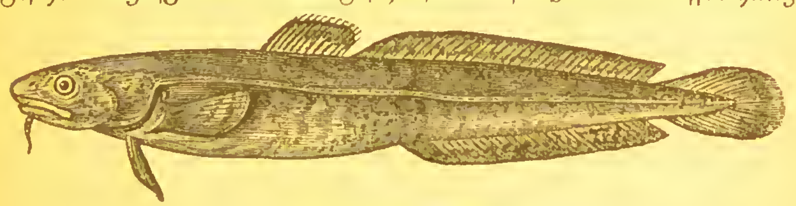
Hecht.

Hecht. Soll nicht schwerer als fünf bis sechs Pfund sein, nur dann ist er gut, da er ohnehin ein hartes Fleisch hat; er ist am besten von August bis März.



Karpfen.

Karpfen. Von Flußfischen sind die sogenannten Spiegelkarpfen die besten, ihr Fleisch ist körnig und schmackhaft; vier bis fünf Pfund schwer sind sie am besten; der Milchner ist dem Rogner vorzuziehen. Weiherkarpfen haben gewöhnlich einen moosigen Geschmack, welcher sich verliert, wenn man die Fische einige Zeit in einem Fischkasten in fließendes Wasser hängt.



Schellfisch, Kabeljau.

Schellfische, Kabeljau. Da dieselben gewöhnlich lange auf dem Transport bleiben, werden sie vor der Versendung schon ausgenommen und eingesalzen. Vom November bis März werden sie am besten verschickt. Dieselben müssen einige Stunden vor dem Kochen in frisches Wasser gelegt werden, damit sie das Salz etwas auszieht.

Rutte. Je größer dieselbe ist, desto besser ist ihr Fleisch; sie ist ein sehr feiner Fisch und dem Aale vorzuziehen.

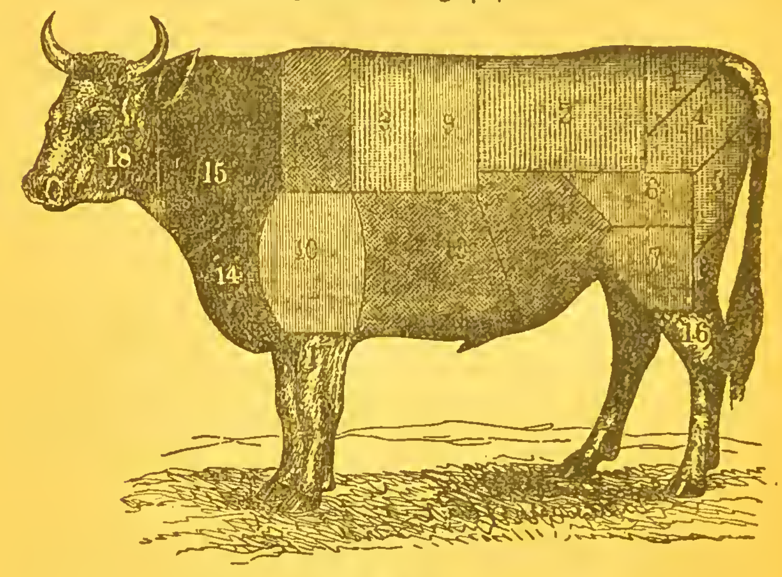
Weißfische. Die großen Fische sind am besten, sie sind namentlich zur Bereitung von Fischpudding, Fischwürsten u. dgl. zu empfehlen, sie sind hiezu besser und billiger wie jeder andere Fisch und haben ein sehr zartes, schmackhaftes Fleisch.

Bücklinge sind geräucherte Häringe; dieselben müssen vor dem Gebrauche in eine Mischung von Milch und Wasser gelegt werden, damit sie nicht zu scharf sind.

Häringe müssen glänzend weiße Schuppen und ein rosafarbiges Fleisch haben. Die aus Holland kommenden Häringe sind gewöhnlich die besten.

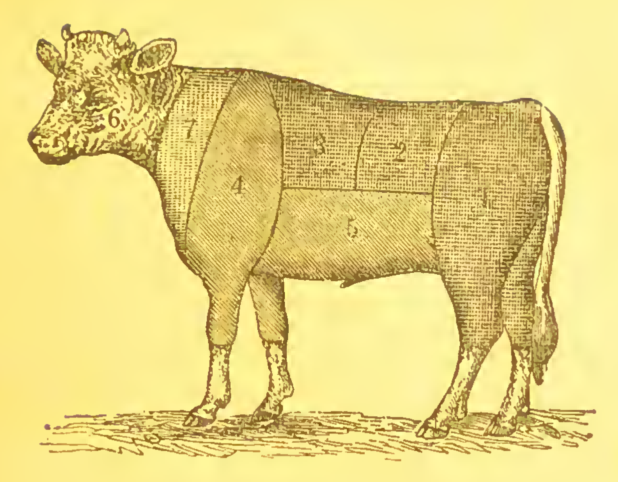
Krebse sind am besten von Monat Mai bis August.

Verschiedene Benennungen einzelner Teile beim Mastochsen, Kalb und Schaf.



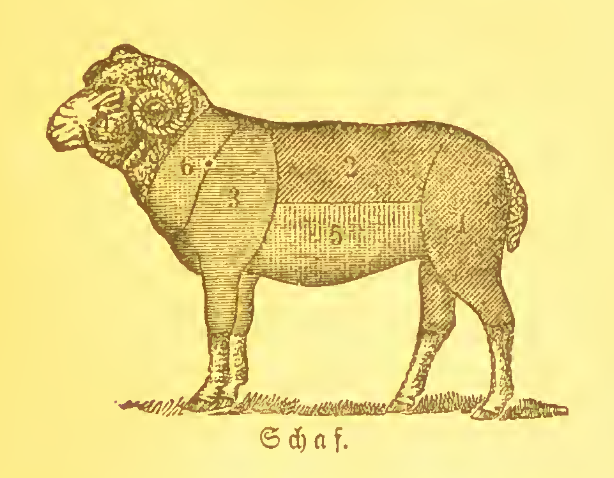
Mastochse.

1. Oberes Schweifstück, Hufstück, Schwanzstück.
2. Die äußeren Schessel, Englischbraten, die inneren Lenden, Filetbraten.
3. Gestutzte Rippe, Rostbraten, Vorderrippe.
4. Langes Schweifstück, Hüftenstück.
5. Oerlschwanzstück, Hinterschenkel.
6. Unterschweifstück, Oberweiche.
7. Zwergschessel, dicke Weiche, hinteres Weichenstück.
8. Unteres Oerlstück, Wadenstück
9. Zwergrippe, Mittelrippenstück.
10. Markstück, Oberarmstück.
11. Weiche (Nabel), Flankenteil.
12. Schulterblatt.
13. Nabelbrust, Brustkern.
14. Spitzbrust, Wanne.
15. Hals=Verschlag.
16. 17. Waden, Beine.
18. Kopf.



Kalb.

1. Schlegel. Keule. 2. Nierenbraten, Nierenstück, Lende. 3. Koteletttrippchen, Vorderviertel. 4. Schulter, Schulterstück. 5. Brust-Bauchstück. 6. Kopf mit Zunge. 7. Hals.



Schaf.

1. Schlegel, Keule. 2. Nierenstück, Wammerl, Viertel, Sattel, Filet. 3. Schulter. 4. Kopf. 5. Brust- und Bauchstück. 6. Hals.

Kurze Übersicht der Zeitdauer, in welcher Geflügel, Wildpret und andere Fleischarten gut und recht saftig gebraten werden.

Auerhahn	benötigt im Rohr oder auf der Pfanne	2¼	Stunden
Birkhuhn	" " " " " " "	1¼	"
Ente	" " " " " " "	1¼—1½	"
Fasan	" " " " " " "	1½	"
Gans	" " " " " " "	2—3	"
Hammelschlegel	" " " " " " "	2—3	"
Hase	" " " " " " "	1½—2	"
Hirschschlegel	" " " " " " "	4	"
Indian	" " " " " " "	2—3	"
Junges Huhn	" " " " " " "	¾	"
Kalbsnieren	" " " " " " "	2	"
Kalbsschlegel, Kalbsbraten	" " " " " " "	2—3	"
Kapaun	" " " " " " "	1½—2	"
Kitzbraten	" " " " " " "	1	"
Krammetsvögel	" " " " " "	½	"
Lammsbraten	" " " " " "	1½	"
Nierenbraten	" " " " " "	2	"
Rebhuhn	" " " " " " "	½—¾	"
Rehrücken	" " " " " " "	2—3	"
Rindsbraten	" " " " " " "	2—3	"
Schnepfe	" " " " " " "	1	"
Schöpsenbraten	" " " " " "	2—3	"
Schweinefleisch, Rücken	" " " " "	5/4	"
" " Schlegel	" " " " "	2—3	"
Spanferkel	" " " " " " "	2	"
Taube	" " " " " " "	1	"
Truthahn	" " " " " " "	2—2½	"
Wildente	" " " " " " "	1¼—1½	"
Ziegenbraten	" " " " " "	1—1½	"

Am Spieße gebratenes wird dem im Rohr gebratenen oft vorgezogen und braucht bis zum Fertigwerden kaum die Hälfte der oben angegebenen Zeit. — Beim Geflügel kommt es sehr darauf an, ob es jung oder alt ist. Ganz junges Federvieh wird in der Hälfte der oben angeführten Zeit fertig, älteres muß dagegen länger braten. Obige Angaben gelten für Geflügel, welches noch nicht über 1 Jahr alt ist. Große Fleischstücke läßt man je nach Bedürfnis ½ Stunde und auch noch länger als oben angegeben ist, kochen. Ob der Braten

weich genug ist, fühlt man leicht heraus, wenn man in das Fleisch hineinsticht.

Fische können, wenn kalt zugesetzt, in einer ½ Stunde, wenn siedend zugesetzt, in einer ¼ Stunde gekocht sein. Das sicherste Zeichen ihres Fertigseins ist, wenn sich die Augen so zusammengezogen haben, daß sie wie eine weiße Perle aussehen.

Übersicht über den Bedarf von verschiedenen Fleisch- und Fischspeisen für eine bestimmte Personenzahl.

Nachstehende Angaben sollen den Zweck haben, einer jungen Hausfrau oder Köchin Fingerzeige an die Hand zu geben, annährend das richtige Maß und Gewicht verschiedener Speisen zu treffen, die zur Bereitung einer aus mehr oder weniger Gängen bestehenden Mahlzeit erforderlich sind.

Auerhahn reicht für 8—10, eine Auerhenne für 6 Personen als Hauptspeise, in Verbindung mit anderen Gerichten, rechnet man ersteren für 12—14, letztere für 8—10 Personen.

Beefsteak erfordert ¾—1 Pfd. Lende für jede Person, bei mehreren Gängen reichen ½—¾ Pfd. für jede Person aus.

Zu **Cotelettes**, wenn allein gegeben, verwendet man ¾—1 Pfd., in Verbindung mit mehreren Gerichten und als Beilage zu Gemüsen genügt ½ Pfd. für jede Person. Bedarf für 5 Personen: 2 Pfd. gehackte Cotelettes mit Gemüse als Beilage.

Eine **Ente** rechnet man für 3—4 Personen.

Ein **Fasan** wird für 5—6 Personen angetragen.

Fisch. Bei größeren Diners rechnet man ⅓ Pfd., bei Einzeln- oder Hauptgerichten ¾—1 Pfd. per Kopf.

Eine **Gans** deckt den Bedarf von 5—6 Personen.

Einen **Hasen** nimmt man als Hauptgericht für 4—5 Personen in Verbindung mit mehreren Gängen für 6—8 Personen.

Junge Hühner. Ist die Mahlzeit nicht groß, so wird ein kleines Huhn, auf jede Person gerechnet, entsprechend sein; 2 größere Hühner genügen für 3 Personen; in Verbindung mit mehreren Gängen dürfte die Hälfte eines kleinen Huhnes für jede Person genügen.

Kalbsbraten siehe unter Rindsbraten.

Einen **Kapaun** rechnet man für 6—8 Personen.

½ **Kitzbraten** oder 1 **Lammsviertel** reichen für 3—4 Personen.

Nierenbraten siehe unter Rindsbraten.

Rebhuhn. 4 schöne, große Hühner rechnet man für 8—10 Personen.

Rehschlegel oder **Keule** im Gewichte von ca. 6 Pfd. genügt für 7—8 Personen, in Verbindung mit mehreren Gängen für 10—12 Personen.

Rehziemer. Wenn der Ziemer ca. 7—9 Pfd. wiegt und als Hauptspeise verwendet werden soll, so genügt er für 8—10 Personen, bei mehreren Gängen reicht er für 12—14 Personen.

Rindsbraten, Kalbsbraten, Nierenbraten, Schöpsenbraten. Ist dieses Fleisch nur für einen Gang zu berechnen, so nehme man für jede Person ein Pfund, bei großen Diners genügen ¾ Pfund für die Person.

Eine **Rindszunge** genügt als Hauptspeise für 6 bis 7 Personen.

Schöpsenbraten siehe Rindsbraten.

Zu einer **Suppe**, wenn sie gut und kräftig sein soll, rechnet man gewöhnlich bei einem größeren Mahle ½ Pfund schönes, mageres Rindfleisch auf jede

Person, bei einer kleineren Mahlzeit sind 3/4 Pfd. für jede Person erforderlich. Die Suppe gewinnt außerordentlich an Kraft und Güte, wenn man Kalbfleisch, Knochen, sogenannte Zuwage, eine alte Henne oder Tauben mitsieden läßt. Zuweilen reicht aber der Fleischvorrat nicht ganz hin, um eine gut Suppe zu erhalten. Deshalb sollte keine Hausfrau den bekannten Liebig'schen Fleischextrakt in ihrem Haushalte fehlen lassen, um sich im Notfalle leicht und mit geringen Kosten aus der Verlegenheit helfen zu können. 30 Gramm dieses Extrakts geben eine kräftige, wohlschmeckende Suppe für 8—9 Personen. Mit 1/4 Theelöffel Extrakt in einer großen Tasse heißen Wassers, mit dem nötigen Salz, bereitet man augenblicklich eine gute, kräftige Bouillon. Dieselbe soll goldgelb sein. Zu viel Extrakt giebt der Brühe einen für viele widerlichen Geschmack und färbt sie braun.

Tauben. Für 2 Personen rechnet man 3 junge Tauben, sind sie groß, so genügen auch 2 Tauben. Bei mehreren Gängen reicht auch 1/2 Taube für jede Person.

Über das Sammeln und Zubereiten der Pilze.*)

Beim Sammeln wird der Pilz unten abgeschnitten, nicht abgerissen, damit später aus der in der Erde liegenden Schwammbrut (Mycelium) neue Pilze wachsen können. Um zu verhüten, daß in den stehen gebliebenen

*) Aus dem Werke: „Die eßbaren Pilze mit Angabe ihrer Zubereitung dargestellt und beschrieben von Dr. Jul. Röll, 14 Tafeln in vollendetem Farbendruck mit Text." Rölls Pilzbuch darf bezüglich seiner naturgetreuen Abbildungen geradezu als das beste Volksbuch bezeichnet werden. Verlag der H. Laupp'schen Buchhandlung in Tübingen.

Strunk die Pilzfliege ihre Eier lege, überdecke man die Schnittfläche mit etwas Erde.

Beim Zubereiten schneide man den Pilz zuerst der Länge nach in zwei Teile, um zu sehen, ob das Fleisch sauber ist, und entferne kleine madenhaltige oder von Schnecken angefressene Stellen. Hierauf müssen die Pilze „geputzt“ werden.

Zu diesem Zwecke entferne man 1) die Oberhaut des Hutes durch Abziehen oder Abschaben, 2) das „Futter“ unter dem Hut (die Blättchen, Stacheln oder Röhrchen, welch letztere sich meist leicht durch den Druck des Zeigefingers wegnehmen lassen); 3) entferne man den Ring und schneide oder schabe die Erde und die Oberhaut vom Stiel, welcher, wenn er nicht zu zähe ist, mitgegessen wird. Bei den Hirschschwämmen schneide man auch die Endspitzen der Äste weg. — Alte, faulige oder von Maden durchsetzte Pilze sind schädlich und daher von der Zubereitung auszuschließen; ebenso die an sehr feuchten Orten oder bei nassem Wetter gewachsenen. Die besten Speisepilze sind die, welche ihren Hut noch geschlossen oder nicht ganz ausgebreitet haben.

Kapuziner, Ziegenlippe und Sandpilz laufen zuweilen beim Zerschneiden grau oder bläulich an, sind aber trotzdem genießbar. Der Steinpilz läuft niemals blau an.

Eingetauchte, silberne Löffel oder Zwiebeln, welche man mit den Pilzen kocht, zeigen deren Giftigkeit nicht an. Um sich vor Vergiftungen zu hüten, giebt es nur ein Mittel: die eßbaren Pilze genau kennen zu lernen.

Man verzichte auf alle Pilzgerichte, die in Gasthäusern und auf alle Pilzsaucen, die von Händlern zubereitet sind.

Die Pilze können entweder sofort zubereitet oder getrocknet werden. Die zum Trocknen bestimmten Pilze, welche man (mit Ausnahme der Morcheln und Lorcheln) am besten nicht wäscht, oder nur mit Citronensaft abreibt, schneidet man in Scheiben, reiht diese an Fäden auf oder legt sie auf Holzgeflechte und trocknet sie an luftigen oder sonnigen Orten oder am mäßig warmen (nicht am heißen) Ofen. Die Frühlorchel (Speiselorchel) muß wenigstens einen Monat trocknen, sonst wirkt sie giftig.

Beim Gebrauch werden die getrockneten Pilze gepulvert und als Würze zu Suppen, Saucen, Gemüsen, Fricassée 2c. verwendet; oder man weicht die getrockneten Stücke im Wasser auf, um sie an Suppen zu thun oder als Gemüse zuzubereiten. Die nicht zum Trocknen bestimmten Pilze muß man gleich zubereiten.

Dies geschieht auf folgende Weise: Man schneidet sie in Stücke, wäscht diese in reinem, kaltem Wasser und schüttet dasselbe sogleich ab. Die Morcheln, Lorcheln und Hahnenkämme werden, um sie von allen Sandkörnchen zu befreien, mehrmals gewaschen und hierauf gekocht. Die Brühe wird weggegossen. Bei der Frühlorchel (Speiselorchel) wiederhole man das Aufsieden mit heißem und das Abspülen mit kaltem Wasser mehrmals und entferne die den Schwämmen noch anhaftende Brühe durch Ausdrücken, da dieselbe zuweilen giftige Bestandteile enthält. Daher darf man die Frühlorchel auch nicht roh essen.

Will man andere Pilze von derbem Fleisch oder scharfem Geschmack, z. B. Eierschwamm oder Halimasch vor der Zubereitung erst abbrühen, so geschehe dies mit möglichst wenig Wasser oder in etwas Salzwasser. Die erhaltene Brühe ist gut und nahrhaft; man schütte sie daher nicht weg, sondern benutze sie zur Bereitung der Sauce.

Die gewaschenen oder gebrühten Pilzstücke lasse man nicht lange stehen, sondern bereite sie sogleich zu. —

Allgemeine Inhaltsübersicht
von Schandri, Kochbuch.

Nachtrag.



Suppen.

NB. Alle im vorliegenden Kochbuche enthaltenen Recepte sind, wenn nicht ausdrücklich anders bemerkt ist, für sechs Personen berechnet.

1. Fleischbrühe.

Ein Stück Rindfleisch wird geklopft, rein gewaschen, mit einem Stück Rindsleber, einem Stückchen Herz, einem guten Rindsknochen, nebst etwas Salz zum Feuer gesetzt, und wenn es zu sieden anfängt, der Schaum abgenommen. (Auf ein Pfund (560 Gr.) Fleisch rechnet man eine Maß (1 Liter) Wasser.) Hierauf gibt man ein Stück Sellerie, Porrée, Petersilie, eine gelbe Rübe in ein Päckchen gebunden dazu, und kocht die Fleischbrühe langsam, bis das Fleisch weich ist. Alsdann schöpft man das Fett ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und läßt sie ruhig stehen. Will man die Suppe sehr gut haben, so siedet man vom Anfange an eine alte Henne mit.

2. Schüh (Jus oder braune Suppe).

Der Boden eines Kasserols oder Tiegels wird mit fein geschnittenem Nierenfett, oder in Ermanglung dessen mit Abschöpffett belegt, eine große Zwiebel, ein Pfund (560 Gr.) Rind- oder Kalbfleisch, ebenfalls geschnitten, sowie verschiedenes Wurzelwerk, als: Sellerie, gelbe Rüben &c., auch Abfälle von Geflügel, sowie ein halber, roher, ausgelöster Kalbskopf, können dazu genommen werden. Ist Alles auf einander gelegt, so deckt man das Kasserol oder den Tiegel mit einem Deckel gut zu, schüttelt das Kas-

serol öfter, damit es nicht anbrennt, und läßt die Schüh schön braun anziehen. Ist Alles schön braun, dann gießt man Fleischbrühe darauf und läßt es etwa zwei und eine halbe Stunde kochen, nimmt das Fett ab und schüttet die Brühe durch ein Haarsieb, dieselbe kann dann beliebig sogleich gebraucht oder zu späterem Gebrauche aufgehoben werden.

3. Baumwollsuppe.

Ein Stück Butter, hühnereigroß, läßt man in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, rührt drei schwache Kochlöffel Mehl dazu, schlägt fünf bis sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran und verrührt dieses sehr gut. Dann wird es mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt und so lange gerührt, bis es gerinnt, und hierauf sogleich zu Tische gebracht.

4. Einlaufsuppe.

Vier Rührlöffel Mehl und drei Eier werden in einem Topf fein abgerührt und der Teig noch mit zwei Eiern verdünnt, daß er sich beim Einlaufen in kochendes Wasser langsam wie geschnittene Nudeln weiter spinnt. Nach dreimaligem Aufsieden wird immer eine Parthie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel gefaßt und so fortgefahren, bis der Teig zu Ende ist. Dann wird er in kochende Fleischsuppe gehoben, wo er einmal aufsieden muß, ehe er angerichtet wird.

5. Zettelsuppe.

Drei Rührlöffel feines Mehl werden mit drei Eiern glatt abgerührt, dann noch drei Eier zum Verdünnen langsam dazu gegeben, Fleischsuppe in einem breiten Tiegel siedend gemacht und der dünne Teig hoch aus einem Topfe, unter beständigem Umrühren, in die Fleischbrühe laufen gelassen, hierauf läßt man sie noch einige Male aufkochen.

6. Nudelsuppe.

Von zwei Eiern, Mehl und etwas Salz wird auf einem Nudelbrett ein fester Teig gemacht, fein geknetet, alsdann in drei bis vier Theile getheilt, kleine Laibchen daraus geformt und zu dünnen Flecken ausgewalkt, welche ein wenig getrocknet werden müssen. Ist dies geschehen, dann werden die Flecke zusammengerollt und feine Nudeln daraus geschnitten, Fleischbrühe siedend gemacht und die Nudeln hinein gekocht. Beim Einkochen muß so lange gerührt werden, bis die Suppe wieder zu sieden anfängt, da sonst die Nudeln zusammenkleben; in zehn Minuten sind die Nudeln ausgekocht.

7. Fleckelsuppe.

Ist derselbe Teig zu machen, wie bei der Nudelsuppe. Die ausgewalkten Flecke werden ebenfalls zusammengerollt, jedoch kleine fingerbreite Nudeln daraus geschnitten und diese noch vier- bis fünfmal nach der Quere durchschnitten, so, daß sich viereckige Stückchen bilden, welche, aus einander geschüttelt, auch in siedender Fleischbrühe acht Minuten gekocht werden.

8. Geriebene Teigsuppe.

Wird ebenso ein Teig von Mehl, Eiern und Salz gemacht, jedoch fester als der obige, so fest er sich kneten läßt, wird dann auf dem Reibeisen gerieben und eine Stunde ruhig liegen gelassen und getrocknet. Hierauf wird Fleischbrühe siedend gemacht und der geriebene Teig langsam und unter beständigem Rühren in der Suppe ausgekocht.

9. Geriebene Gerste, geröstet.

Man läßt in einem Tiegel oder Kasserol ein Stück Rindschmalz heiß werden, gibt die Gerste, welche ganz nach Nr. 8 bereitet wird, hinein, und rührt sie bestän-

dig, bis sie schön gelb ist; hierauf läßt man sie im Tiegel ein wenig erkalten. Dann schlägt man zwei bis drei ganze Eier hinein, verrührt Alles gut, gießt siedende Suppe, einen Löffel nach dem andern daran, verrührt es ganz fein, damit es keine Bätzchen (Knötchen) gibt, verdünnt sie nach Belieben und läßt sie gut auskochen

10. Brodgerstensuppe.

Fein geriebene Bröseln von drei trockenen Milchbroden (ca. 150 Gr.) röste man in einem Stück Rindschmalz schön gelb, und lasse sie im Tiegel ein wenig erkalten. Dann schlage man unter beständigem Rühren drei bis vier ganze Eier, je eines nach dem andern daran, gieße siedende Fleischbrühe langsam hinzu, rühre es, bis es kocht, und gebe sie sogleich zu Tisch.

11. Maccaronisuppe.

Die Maccaroninudeln oder Sternchen werden in siedendem Salzwasser abgekocht, hernach in einen Seiher geschüttet, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, und alsdann in siedender Fleischbrühe oder Schüh aufgekocht.

12. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man lasse ein Quart ($^1/_4$ Liter) Milch mit einem welschnußgroßen Stück Schmalz in einem Kasserol siedend werden, gebe ein Schoppenglas voll Mehl hinein und rühre es auf dem Feuer so lange, bis es sich vom Kasserol ablöst. Dann salze man es, und rühre noch vom Feuer weg vier Eier, je eines nach dem andern daran. (Man muß den Teig mit den ersten paar Eiern stark hin- und herdrücken, daß er sie annimmt, die beiden andern rühren sich leicht ein.) Hernach lasse man den Teig zugedeckt abstehen, bis er fast kalt ist. Dann setze

man Schmalz in einer tiefen Pfanne auf's Feuer, und wenn dieses raucht, gebe man mit einem Kaffeelöffel, den man öfters in das Schmalz taucht, kleine, ungefähr erbsengroße Theilchen von dem Teige in das siedende Schmalz. Oder man kann auch den Teig durch einen großlöcherigen Seiher treiben, doch nicht zu viel auf einmal, wendet die Erbsen mit einem Schaumlöffel fleißig um, sind sie hell braun, schöpft man sie aus dem Schmalz in einen Durchschlag. Besitzt man aber eine Blechspritze mit einem kleinen Röhrchen, so füllt man den Teig ein, drückt denselben mit der linken Hand in das heiße Schmalz und mit der rechten Hand schneidet man mit einem Messer, welches man öfter in's heiße Schmalz taucht, kleine Erbsen in dasselbe, die man hell braun bäckt. Hierauf gibt man sie in die Suppenschüssel, übergießt sie mit siedender Fleischbrühe oder Schüh. Nach Belieben kann man auch ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch darauf streuen.

13. Suppe mit gewöhnlichen Semmelklößchen.

Vier Loth (70 Gr.) Butter oder Suppenfett werden schaumig abgerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, 3 Milchbrode (150 Gr.) zu Bröseln gerieben, so viel davon hinein gerührt, bis es so fest ist, daß sich leicht Klößchen daraus drehen lassen, etwas Salz, ein wenig fein gewiegtes Petersiliengrünes, eine halbe Zwiebel, ein Citronenschälchen fein gewiegt wird ebenfalls dazu gegeben, Fleischbrühe kochend gemacht und die Klößchen hineingelegt, einmal umgewendet, und zehn Minuten gekocht.

14. Suppe mit gebackenen Semmelklößchen.

Der Teig wird ebenso bereitet, wie bei Nr. 13, nur ein Löffel kalte Milch beigefügt. Dann wird Schmalz heiß gemacht, die Klößchen vorher alle gedreht,

alsdann in's Schmalz gelegt und beständig mit dem Blechlöffel umgewendet, damit sie sich gleich backen. Sind sie braun, werden sie herausgenommen, Fleischbrühe siedend gemacht, die gebackenen Klößchen eine Viertelstunde darin gekocht und dann angerichtet.

15. Suppe mit Brodklößchen und Krebsen.

Die Masse wird bereitet, wie bei der vorhergehenden Nr. 14. Nur vor dem Zusammendrehen wiegt man von acht kleinen, gesottenen Krebsen die ausgelösten Schweifchen und Scheeren fein, und rührt sie darunter. Statt der gewöhnlichen Butter kann man auch Krebsbutter nehmen. Dann werden sie ebenfalls in kochende Fleischbrühe gelegt und zehn Minuten gekocht.

16. Suppe mit Hühnerklößchen.

Eine fein gewiegte Zwiebel und ein wenig fein gewiegte Petersilie werden in drei Loth (52 Gr.) Butter gedünstet, ein in kalte Milch eingeweichtes abgeschältes Milchbrod (50 Gr.) fest ausgedrückt und darin abgetrocknet. Von einer geputzten, rohen alten Henne das Fleisch von den Knochen abgelöst, mit einem Viertel Pfund (140 Gr.) Nierenfett fein gehackt, dann das gedünstete Brod, das Fleisch mit einem Viertel Pfund (140 Gr.) Butter, zwei Löffel Beschamel (Nr. 238) in einem Mörser ganz fein gestoßen. Zuletzt werden ein ganzes Ei und zwei Dotter darunter gerührt, kleine Klößchen gemacht und in siedender Fleischbrühe eingekocht.

17. Suppe mit abgetrockneten Brodknödeln.

Drei Milchbrode (150 Gr.) werden abgeschält, in vier Theile geschnitten, und in kalter Milch eingeweicht. Nach einer Stunde wird das Brod recht fest ausgedrückt, in einem Tiegel mit vier Loth (70 Gr.) Butter auf der Platte so lange abgetrocknet (beständig gerührt),

bis es ganz fein ist und sich zusammenballt, dann läßt man es in einer Schüssel erkalten. Alsdann schlage man drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran, salze es und verrühre den Teig recht gut. Hernach mache man Rindschmalz in einer Pfanne siedend, lege mit einem Blechlöffel kleine Knödel ein, und wende sie mit demselben Löffel in der Pfanne beständig um, damit sie in der Farbe gleich werden, und backe sie schön braun. Man bringe sie sodann in einen Durchschlag, lasse sie auskühlen, und vor dem Anrichten gebe man siedende Fleischbrühe oder Schüh darüber.

18. Suppe mit Markklößchen.

Ein Viertel Pfund (140 Gr.) Rindsmark wird eine Stunde eingewässert, damit es schön weiß wird. Dann wird es ganz fein geschnitten, in einem kleinen Tiegel zerschmolzen und durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen. Nachdem es ein wenig erkaltet ist, wird es schaumig gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, vier Semmel (200 Gr.) gerieben und hinein gerührt, etwas Salz, eine kleine Zwiebel und etwas Petersilienkraut fein gewiegt darunter gemischt und kleine Klößchen daraus geformt. Wenn die Fleischbrühe siedend ist, werden sie hinein gelegt und darin eine Viertelstunde gesotten.

19. Suppe mit Griesknödeln.

Man nehme vier ganze Eier, zerklopfe sie stark, netze so viel Gries damit, daß es einen zähen Teig gibt, und lasse Alles eine Stunde stehen. Dann rühre man drei Löffel Abschöpffett oder zwei Löffel Fett und ein Stückchen Butter gut schaumig, gebe den angefeuchteten Gries mit etwas Salz und Muskatnuß dazu, und drehe den leichten Teig mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe.

20. Suppe mit Griesknödeln auf andere Art.

Vier Loth (70 Gr.) Butter oder Abschöpffett wird schaumig gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Dann läßt man so viel feinen Gries hineinlaufen, bis es ein ziemlich dicker Teig ist, und gibt Salz nach Belieben daran. Auch kann man ein wenig Muskatnuß hineinreiben. Dreht kleine Knödel daraus, macht Fleischbrühe kochend und legt sie hinein. Nach einmaligem Aufkochen wendet man sie mit einem Löffel um und läßt sie noch ganz fertig kochen.

21. Suppe mit Leberknödeln.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit einer kleinen Zwiebel und etwas Petersiliengrün fein gewiegt. Dann treibe man in einer Schüssel sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Suppenfett schaumig ab, schlage sechs ganze Eier, eines nach dem andern, unter beständigem Rühren daran. Hernach gebe man die fein gewiegte Leber, zwei Kaffeelöffel Salz und eine Prise Pfeffer hinein, reibe trockenes Milchbrod (150 Gr.) zu Bröseln, gebe so viel daran, bis es ein Teig wird, woraus man Knödel formen kann; dann werden sie in siedende Fleischbrühe eingekocht.

NB. Gut ist es, wenn man bei Knödeln immer ein Stück zur Probe in die Fleischbrühe legt, damit man sieht, wie sie werden. Sind sie zu fest, schlage man noch ein Ei daran, sind sie zu locker, nehme man noch mehr Brösel oder Gries.

22. Suppe mit Leberspatzen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet, aus den Sehnen geschabt und mit einer kleinen Zwiebel fein gewiegt; dann treibe man in einer Schüssel sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Abschöpffett schaumig ab, schlage vier ganze Eier,

eines nach dem andern, daran, gebe die fein gewiegte Leber, zwei Löffel Mehl, zwei Kaffeelöffel Salz und ein wenig feingeriebene Muskatnuß hinein, reibe drei trockene Milchbrode (150 Gr.) zu Bröseln, gebe so viel davon daran, bis es leichter Knödelteig wird. Hernach wird Fleischbrühe siedend gemacht und der Teig durch einen Spatzenseiher in denselben getrieben. Ist ein Theil davon gesotten, werden die Spatzen mit einem Schaumlöffel herausgenommen und wieder neue hineingetrieben. Zuletzt werden alle Spatzen noch einmal aufgekocht und dann angerichtet.

23. Suppe mit kleinen Kartoffelknödeln.

Vier Loth (70 Gr.) Butter, Abschöpffett oder Schmalz schaumig gerührt, drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, gut verrührt, acht Loth (140 Gr.) gesottene, alte, geriebene Kartoffeln, eine Hand voll feine Brösel und, wenn man will, ein wenig klein gewiegter Schinken hinein gerührt. Dann drehe man kleine Klößchen (Knödel) daraus, lasse Fleischbrühe siedend werden, gebe die Knödel hinein, lasse sie zehn Minuten sieden und gebe sie dann sogleich zu Tische.

24. Suppe mit Schinkenklößchen.

Drei Milchbrode oder Semmel (150 Gr.) werden in feine Schnitten geschnitten, eine Prise Salz daran gegeben, ungefähr ein viertel Pfund (140 Gr.) guter, gesottener Schinken wird fein gewiegt, drei ganze Eier mit einem halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) kalter Milch gut abgeklopft, Schinken und Brod damit angefeuchtet und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Hernach wird noch einmal Alles mit dem Kochlöffel durcheinander gerührt und wieder eine halbe Stunde stehen gelassen. Zuletzt werden zwei Eßlöffel Mehl darauf gestreut, durch einander gerührt, kleine Klößchen daraus geformt und in siedender Fleischbrühe eine halbe Stunde gesotten.

25. Suppe mit Butternocken.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Suppenfett wird schaumig abgetrieben, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, fünf bis sechs Kochlöffel Mehl, ein wenig Salz gut darunter vermengt. Dann wird Fleischbrühe siedend gemacht, mit einem Eßlöffel kleine Nocken eingelegt und einige Male aufgekocht.

26. Suppe mit Griesnocken.

Wird derselbe Teig bereitet, wie zu den Griesknödeln (Nr. 19), nur werden mit dem Löffel längliche Nockerln in siedende Fleischbrühe gesetzt. Den Löffel taucht man jedoch jedesmal in die kochende Suppe, damit sich der Teig besser vom Löffel ablöst und wendet die Nockerln einmal um. In zehn Minuten sind sie ausgekocht.

27. Suppe mit Hühnernocken.

Eine alte Henne wird rein geputzt, das rohe Fleisch von den Knochen abgelöst, gehackt und dann mit einem viertel Pfund (140 Gr.) Butter in einem Mörser fein gestoßen. Alsdann (100 Gramm) abgeschältes, in kalte Milch eingeweichtes und dann fest ausgedrücktes Milchbrod, vier Eidotter, etwas Salz, ein wenig fein geriebene Muskatnuß, zwei Löffel Beschamel hinzugegeben, und ebenfalls noch fein gestoßen.

Beschamel wird bereitet, wie folgt: Butter, nußgroß, läßt man in einem Tiegel zerschleichen, gibt eine kleine Zwiebel mit einer Nelke besteckt hinein, alsdann wird ein Löffel Mehl hineingerührt und sogleich mit kochender Milch angegossen. Der Teig muß wie ein dickes Kindsmus sein. Hernach läßt man ihn gut auskochen. Dann passirt man Alles durch ein Sieb, und legt mit einem Löffel Nocken in die kochende Fleischbrühe; selbe dürfen jedoch nicht kochen, sondern nur anziehen.

28. Spatzensuppe.

Ein viertel Maß (1/4 Liter) Mehl und etwas kalte Milch wird zu einem dicken Teig mit etwas Salz gut abgerührt, dann drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran gegeben, bis der Teig sich durch einen großlöcherigen Spatzenseiher mit einem Blechlöffel oder einem kleinen Schäufelchen treiben läßt. Der Teig muß zähe sein und schnell in's siedende Wasser träufeln, damit die Spatzen nicht ungleich werden. Ist eine Parthie gut und oft übersotten, dann nimmt man die Spatzen mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie in einem Seiher ablaufen, bis Alles beisammen ist. Dann wirft man sie in kochende Fleischsuppe oder, wenn Fasttag ist, in eine andere kochende Fastensuppe.

29. Hirnbavesensuppe.

In einem Stückchen Butter (nußgroß) wird eine kleine, fein gewiegte Zwiebel so wie ein wenig fein gewiegtes Petersiliengrünes gedünstet, ein Kalbshirn in lauwarmes Wasser gelegt, abgehäutet, dann ebenfalls mitgedünstet, mit etwas Salz, einer Prise Pfeffer, etwas Muskatnuß gewürzt, beständig gerührt, nach acht Minuten zwei Eidotter gut mit verrührt, dann große Milchbrode in ganz dünne Scheiben geschnitten, das gedünstete Hirn auf eine Seite eingefüllt, eine leere Scheibe darauf gelegt und gut zugedrückt, in kalte Milch schnell eingetaucht und auf eine Platte gelegt. Alsdann ein Löffel Mehl mit einem Ei glatt eingerührt, noch drei ganze Eier daran geschlagen, nach einer Viertelstunde das Brod in die Eier eingetaucht, auf einer flachen Pfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht und dasselbe darauf schön hellgelb gebacken. Sind die Bavesen kalt, so werden sie in vier längliche Theile zerschnitten, in die Suppenschüssel gelegt, siedende Fleischbrühe daran gegossen, ein wenig stehen gelassen, und dann zu Tische gebracht.

30. Verrührte Hirnsuppe.

Zwei Kalbshirne werden eine Viertelstunde in lauwarmes Wasser gelegt, dann abgehäutet; eigroß Butter läßt man in einem Kasserol oder Tiegel zerschleichen, gibt das Hirn hinein, verrührt es gut und dünstet es flüchtig. Dann staube man zwei Löffel Mehl daran, verrühre es gut, verdünne es mit guter Fleischbrühe, gieße es durch ein Sieb in einen andern Tiegel und lasse es gut aufkochen. Vor dem Anrichten legire man es mit zwei Eidottern und gebe gebähte Brodschnitten hinein.

31. Suppe mit Hirnpflänzlein.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter oder Suppenfett wird schaumig abgerührt, ein und ein halbes Kalbshirn in kaltes Wasser gelegt, abgehäutet, mit dem Fett gut verrührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, drei abgeschälte Milchbrode (150 Gr.) in kalte Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und auch daran gerührt, sowie Salz, ein wenig fein geriebene Muskatnuß, und, wenn man will, ein wenig Petersiliengrünes fein gewiegt dazu gegeben. Alsdann wird eine Dunstform mit Butter oder Schmalz bestrichen, gut ausgebröselt, eingefüllt, im Dunste eine halbe Stunde gesotten; oder in eine dreifingerhohe gut ausgestrichene Backform gefüllt, in das Rohr gestellt und dreiviertel Stunden gebacken. Ist es fertig, wird es auf ein Brett gestürzt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, in Würfel geschnitten und siedende Fleischbrühe darüber gegeben.

32. Flädelsuppe.

Eine halbe Maß (½ Liter) Mehl wird mit kalter Milch zu einem dicken Teig abgerührt, vier bis fünf Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, gut verrührt,

dann der Teig mit Milch noch flüssiger gemacht, Salz nach Belieben daran gegeben. Indessen läßt man ein viertel Pfund (140 Gr.) Schmalz in einer Pfanne zerschleichen, gießt es in ein kleines Gefäß heraus und stellt es warm; etwas Schmalz läßt man in der Pfanne heiß werden, gießt ein wenig Teig hinein, und läßt ihn in der Pfanne herumlaufen, doch nicht zu viel Teig, damit die Flädlein nicht zu dick werden. Merkt man, daß es auf der einen Seite gelb ist, dann träufelt man oben ein wenig Schmalz darauf, wendet es um, und backt es auch auf der andern Seite, und so fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist. Sind die Flädlein erkaltet, so rollt man sie zusammen und schneidet feine Nudeln daraus und gießt alsdann siedende Fleischbrühe darüber. Die Flädlein können auch ausgestochen oder in kleine Fleckchen geschnitten werden.

33. Bisquitsuppe.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter, besser Suppenfett, wird schaumig abgerührt, sechs Eidotter langsam, einer nach dem andern, daran gerührt, dann sechs Eßlöffel Mehl und ein wenig Salz hinein gegeben. Zuletzt wird von den sechs Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen, und leicht darunter gehoben. Dann bestreiche man ein vierfingerhohes Geschirr mit Schmalz, gebe die Masse hinein und backe sie im Rohre dreiviertel Stunden lang schön gelb. Nach dem Erkalten werden kleine viereckige Stückchen daraus geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt und mit kochender Fleischbrühe übergossen. Man kann das Bisquit auch warm auf einer Platte serviren und eine gute braune Schüh in der Suppenschüssel dazu geben.

34. Goldwürfelsuppe.

Drei Milchbrode (150 Gr.) werden in große Würfel geschnitten, drei Eier, fünf Löffel Milch und eine Prise Salz verrührt, die Würfel damit eine halbe Stunde

eingeweicht, wornach sie in heißem Schmalz schön gelb gebacken werden. Während des Backens müssen sie in der Pfanne mit einem Blechlöffel fleißig umgerührt werden, damit sie gleich werden. Hernach gibt man sie in einen Durchschlag. Beim Anrichten gießt man siedende Suppe darüber.

35. Reissuppe.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Reis wird siedend gebrüht, dann kalt gewaschen, mit Suppe, Wasser und einem Stückchen Butter eine und eine halbe Stunde gekocht. Man muß sorgfältig umrühren und gleich ziemlich viel Brühe daran gießen, damit die Körner ganz bleiben. Salz nach Belieben, und wenn man will, kann man auch ein Stückchen Sellerie mitkochen. Vor dem Anrichten kann man sie mit einem bis zwei Eidottern legiren, dann darf man aber keine Schüh dazu nehmen, sondern weiße Fleischbrühe.

36. Reisschleim.

Wird eben so verfahren, wie Nr. 35, nur wird der Reis dicker gekocht und ganz zerrührt. Ist er ganz weich, wird er durch ein Sieb getrieben und ebenfalls mit einem Ei legirt.

37. Reissuppe mit Huhn.

Eine alte Henne und ein Pfund (560 Gr.) Rindfleisch, erstere nachdem sie rein geputzt ist, werden mit Wasser, Salz, Petersilienwurzeln, einer gelben Rübe, etwas Sellerie und Petersilienkraut zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Alsdann wird die Brühe abgegossen, und in dieser Reis nach Belieben gesotten. Ist der Reis weich, wird das Huhn in kleine Theile geschnitten, in die Suppe gelegt, ein wenig damit aufgekocht und dann angerichtet.

38. Braune Reissuppe.

Weich gekochter Reis wird in eine Schüssel gebracht und mit brauner Fleischbrühe (Schüh) aufgefüllt.

39. Suppe von gelben Rüben mit Reis.

Vier große gelbe Rüben werden auf dem Reibeisen gerieben, mit drei dünnen Scheiben rohem Schinken, einem Stück Butter und mit einem Löffel Suppe weich gedünstet. Alsdann gut verrührt, so viel Suppe nachgegossen, als für sechs Personen nöthig ist. Nach diesem durchpassirt, vier Loth (52 Gr.) weich gedünsteten Reis in die Suppe gegeben, und so zu Tische gebracht. Die Suppe kann auch mit zwei Eiern legirt werden.

40. Rollgerstensuppe.

Feine Rollgerste wird gewaschen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, fleißig umgerührt und ein und eine halbe Stunde gekocht; sollte es nöthig sein, noch Fleischbrühe nachgegossen, eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein Kochlöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser oder Milch zu einem Teiglein angerührt, daran gegeben und fertig gekocht.

41. Gerstenschleim.

Wird wie Nr. 40 verfahren; nur das Ganze durch ein Sieb getrieben, damit die Körner zurück bleiben. Nach Belieben mit einer Eidotter legirt.

42. Grüne Kernsuppe.

Grüne Kerne werden zuerst rein gewaschen, dann gestoßen oder gemahlen, in Abschöpffett geröstet, hierauf mit Fleischbrühe langsam, zwei bis drei Stunden, mit einem Stück Sellerie, Zwiebel, einer gelben Rübe und ein wenig Petersilienkraut gekocht, bis sie dick und schleimig sind; alsdann werden sie durch ein Sieb getrieben. Man kann in Schmalz gebackenes Brod oder gebähte Schnitten vor dem Anrichten hinein geben.

43. Sagosuppe.

Fünf Loth (87 Gr.) Sago werden rein gewaschen und mit guter Fleischbrühe so lange gekocht, bis die Körner groß und glänzend sind. Vor dem Anrichten kann man sie mit zwei Eigelb, welche mit etwas kaltem Wasser verklopft sind, legiren.

44. Braune Sagosuppe.

Wird eben so verfahren, wie Nr. 43, nur nimmt man statt gewöhnlicher Fleischbrühe Schüh.

45. Suppe von Kartoffelsago.

Wird ebenfalls fünf Loth (87 Gr.) Sago mit guter Fleischbrühe eine Stunde lang gekocht, und dann verfahren wie Nr. 43.

46. Griessuppe.

In siedende Fleischbrühe läßt man unter beständigem Rühren neun Eßlöffel Gries einlaufen und denselben eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten verrühre man zwei Eidotter mit einem Löffel Wasser oder Milch in der Suppenschüssel und gieße die Suppe daran.

47. Wurzelsuppe.

Zwei gelbe Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwei Porrée und ein Stück Sellerie werden geputzt, gewaschen, in Würfel, und ein Viertelkopf Weißkraut und Wirsing nudelförmig geschnitten. Dieses kommt zusammen in ein Kasserol, dazu eigroß Butter, zwei Löffel Suppe, und wird so weich gedünstet und mit dem Kochlöffelstiel fleißig umgerührt. Ist Alles weich, gieße man Fleischbrühe daran, daß es schwimmt und lasse es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn man will, kann man auch

Schüh daran gießen. Man gibt sie mit gebähtem, länglich fein geschnittenem Brod, gebackenen Erbsen, kleinen Klößchen oder gebratenen, in kleine Stückchen geschnittenen Bratwürstchen zu Tische.

48. Endiviesuppe.

Von zwei bis drei Stauden Endivie werden die gelben Blätter sorgfältig entfernt, dann werden sie rein gewaschen, ausgedrückt und fein gewiegt, mit einem Stück Butter in einem Tiegel gedünstet, zwei Löffel Mehl angestaubt, gut verrührt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, gut ausgekocht, mit zwei Eidotter legirt, über gebackenes oder gebähtes Brod angerichtet.

49. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Sauerampfer und drei Handvoll Körbelkraut werden fein gewiegt, währenddem ein Stückchen Butter mit etwas Mehl gelb geröstet, dann die Kräuter hinein gegeben und ziemlich lange darin gedünstet, mit guter Fleischbrühe langsam, einen Löffel nach dem andern, aufgefüllt, gut ausgekocht, wenn man will, vor dem Anrichten mit zwei Eidotter legirt. Alsdann wird gewöhnliches, oder in Schmalz gebackenes, in Würfel geschnittenes, Brod hineingegeben.

50. Kräutersuppe auf andere Art.

Dieselben Kräuter wie Nr. 49 werden fein gewiegt, in einem Stück Butter oder Suppenfett gedünstet, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, dann ebenfalls mit Fleischbrühe langsam aufgegossen. Man kann sie auch mit zwei Eidottern und etwas Wasser beim Anrichten legiren, worauf man ebenfalls gebähtes oder gebackenes Weißbrod hineingibt.

51. Suppe von gelben Rüben.

Zwölf junge gelbe Rüben werden gewaschen, abgeschabt und in dünne Scheibchen geschnitten, vier Löffel Butter oder Suppenfett heiß gemacht, und die Rüben mit einem Löffel Fleischbrühe darin gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie mit zwei Eßlöffel Mehl angestaubt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine halbe Stunde gekocht, alsdann durch ein Sieb getrieben, und über gebähtes Brod angerichtet. — Kann auch mit zwei Eigelb legirt werden.

52. Selleriesuppe.

Zwei große Sellerieköpfe werden rein gewaschen, abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten und dann ebenso verfahren, wie bei der Suppe von gelben Rüben Nr. 51.

53. Pastinaksuppe.

Wird ebenso verfahren, wie Nr. 51 beschrieben.

54. Suppe von grünen Erbsen (Brockelerbsen.)

Man nehme eine halbe Maß (1/2 Liter) grüne Erbsen, wasche sie rein, bringe sie in einen Tiegel, worin ein Stück Butter zerlassen ist, salze sie ein wenig und lasse sie mit einem Löffel Suppe so lange dünsten, bis sie ganz weich sind. Alsdann staube man zwei Rührlöffel Mehl daran, fülle sie langsam mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie noch eine halbe Stunde kochen, treibe sie dann durch ein Sieb; hat sie abermals ein wenig aufgekocht, so wird sie, mit zwei Eidottern und etwas Wasser legirt, über gebähtes, in Scheiben geschnittenes Brod angerichtet.

55. Carviolsuppe.

Eine Rose Carviol (Blumenkohl) wird in kleine Sträußchen zertheilt, rein gewaschen und in Salzwasser

gesotten. Ein Stückchen Butter wird mit etwas Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe und einem Löffel Carviolwasser aufgegossen, gut ausgekocht, der weichgekochte Carviol in eine Suppenschüssel gebracht und die Brühe darüber gegeben. Wenn man will, kann man auch kleine Semmelklößchen dazu legen, und die Suppe mit zwei Eigelb legiren.

56. Sauerampfersuppe.

Zwei Handvoll Sauerampfer wird fein gewiegt und dann ebenfalls so verfahren, wie mit der Kräutersuppe Nr. 49.

57. Spargelsuppe.

Ungefähr zwanzig Stück dünne Spargel werden geputzt, so weit sie weich sind, in längliche Stücke geschnitten, gewaschen und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Währenddessen wird ein Stückchen Butter mit etwas Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgegossen, gut ausgekocht. Der Spargel mit gebähtem Brod in die Suppenschüssel gebracht und die Brühe, mit zwei Eigelb legirt, darüber gegossen.

58. Spargelsuppe auf andere Art.

Man putze und wasche zwanzig Stück dünne Spargel rein, siede sie in kochendem Salzwasser ganz weich und gebe sie in einen Durchschlag zum Ablaufen. In einem Tiegel oder Kasserol lasse man ein Stück Butter oder Suppenfett zerschleichen, rühre drei Löffel Mehl hinein, lasse es ein wenig anlaufen, dann gebe man den Spargel hinein, verrühre ihn ganz fein, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es aufkochen und gieße es dann durch ein Sieb. Zwölf in kleine Stückchen geschnittene Spargel werden in Salzwasser weich gekocht, in der Suppenschüssel zwei Eidotter mit einem

2*

Löffel Milch verrührt, die Suppe daran gegossen, die zwölf weich gekochten Spargel mit gebähtem oder gebackenem Brod hineingelegt und so zu Tische gegeben.

59. Spinatkrapfensuppe.

Drei Handvoll junger Spinat wird gewaschen und fein gewiegt, und dann in einem Stückchen Butter mit etwas fein geschnittener Zwiebel und etwas Salz ein wenig gedünstet. Währenddessen wird ein halbes Milchbrod (17 Gr.) in Würfel geschnitten, in Schmalz geröstet, mit einer Tasse voll warmen Rahm übergossen und so eine Zeit lang stehen gelassen. Hernach werden zwei Stück magerer Schinken fein gewiegt, und Brod und Schinken unter den gedünsteten Spinat vermengt. Aus einem fein ausgewalkten Nudelteig (Nr. 6) werden viereckige Stücke geschnitten, am Rande mit Eiweiß bestrichen, ein Löffel Spinatfülle hinein gegeben, zusammengeschlagen, fest zugedrückt und eine Viertelstunde auf dem Nudelbrette getrocknet. Indessen macht man Fleischbrühe siedend, legt die Kräpfchen sorgfältig hinein, und läßt sie eine Viertelstunde darin kochen.

60. Suppe von Allerlei.

Gesottene Hühnerlebern und Hühnermägen, auch gesottener Kalbskopf, werden in längliche, schmale Stückchen geschnitten, sowie Eierkäs (Nr. 78) in Würfeln und gebackene kleine Erbsen (Nr. 12) dazu gegeben, mit Schüh oder gewöhnlicher Fleischbrühe übergossen, angerichtet.

61. Schwarzbrodsuppe.

Man nehme schwarzes geriebenes Brod, röste es in Butter und verkoche es mit Fleischbrühe recht fein; dann treibe man es durch ein Sieb in einen Tiegel. Vor dem Anrichten gebe man ein paar Löffel sauern Rahm daran und legire sie mit einer Eidotter.

62. Schwarzbrodsuppe auf andere Art.

Man schneide das schwarze Brod in ganz feine Schnittchen, trockne es ein wenig im Ofen, gebe es in die Suppenschüssel, gieße siedende Suppe darüber; wenn man will, kann man auch kleine Bratwürstchen oder Eier darein geben. Die Würstchen müßten dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten in siedendem Wasser gekocht und die aufgeschlagenen Eier in siedende Fleischbrühe gelegt werden, damit sie anziehen, bevor man sie zu Tische gibt.

63. Panadelsuppe.

Milchbrod, klein geschnitten, wird mit Fleischbrühe zu Brei verkocht und vor dem Anrichten mit einem Ei legirt.

64. Gebähte Schnittensuppe mit Eiern.

Von Milchbrod oder Semmeln schneide man runde Schnitten, bähe sie auf der Platte oder im Rohr schön gelb, gebe sie in die Suppenschüssel, gieße gewöhnliche Fleischbrühe oder Schüh darüber und setze Eier hinein, auf je eine Person ein Ei. Die Eier müssen eine Viertelstunde vor dem Anrichten in eine andere siedende Fleischbrühe oder Wasser gesetzt werden, damit sie anziehen.

65. Kartoffelsuppe.

Sechs große gekochte Kartoffeln vom vorigen Tage werden geschält und auf dem Reibeisen fein gerieben. Währenddem lasse man hühnereigroß Butter oder Abschöpffett in einem Tiegel zerschleichen, gebe zwei Löffel Mehl daran, röste es hellgelb, gebe alsdann die geriebenen Kartoffeln hinein, dünste sie, bis sie sich vom Tiegel lösen, und fülle sie unter beständigem Rühren langsam mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie noch gut aufkochen und gebe dann auch ein wenig feingewiegtes Petersilien-

grünes daran. Die Suppe wird über in Schmalz gebackenes und in Würfel geschnittenes Brod angerichtet.

66. Kartoffelsuppe auf andere Art.

Acht große rohe Kartoffeln werden abgeschält und in Salzwasser weich gekocht. Dann wird das Wasser abgeseiht, ein Stückchen Butter hinein gegeben, ganz fein verrührt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, hernach durch ein Sieb oder einen Seiher in einen Tiegel gegossen, wonach man es aufkochen läßt. Vor dem Anrichten werden zwei Eidotter in der Suppenschüssel mit einem Löffel Milch oder Wasser verklopft und die Suppe damit legirt, das in Würfel geschnittene und in Schmalz geröstete Brod hinein gegeben.

67. Linsensuppe.

Eine halbe Maß (½ Liter) braune Linsen werden gewaschen und mit kaltem Wasser und etwas Salz an's Feuer gesetzt, bis sie weich gekocht sind. Alsdann werden sie durch ein Sieb getrieben. Währenddem lasse man ein Stück Butter oder Schmalz in einem Tiegel zerschleichen, gebe zwei Löffel Mehl hinein, röste es gelb, und fülle es mit den durchgetriebenen Linsen langsam auf. Ist es zu dick, gebe man noch gute Fleischbrühe nach. Ueber in Würfel geschnittenes Milchbrod wird die Suppe angerichtet. Man kann auch gebratene oder geräucherte Bratwürste, in dünne Scheiben geschnitten, hinein geben.

An Fasttagen nehme man Wasser statt Fleischbrühe und Fischwürste.

68. Suppe von dürren Erbsen.

Man nehme eine halbe Maß (½ Liter) dürre Erbsen, koche sie in Wasser oder Fleischbrühe mit etwas Salz weich, alsdann treibe man sie durch ein Sieb, mache

ein hellgelbes Einbrenn von Schmalz oder Butter, gieße es mit den durchgetriebenen Erbsen an; sollte es zu dick sein, gebe man noch Fleischbrühe nach, und lasse es gut aufkochen. Man kann in Schmalz gebackenes Brod, gebackene Erbsen von Brandteig, (nach Nr. 12) oder in Wasser abgekochte, geschnittene Nudeln hinein geben.

69. Suppe von dürren Bohnen.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) dürre Bohnen werden gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz an's Feuer gesetzt und zu einem Brei verkocht. Alsdann lasse man in einem Tiegel ein Stück Butter oder Abschöpffett zerschleichen, röste Mehl hellgelb darin, treibe die Bohnen mit etwas Suppe durch ein Sieb, gieße das Einbrenn damit an, verdünne es nach Belieben und lasse es noch gut aufkochen. Hierauf gieße man sie durch ein Sieb über gebähtes oder in Schmalz gebackenes Brod.

70. Krebssuppe.

Zwölf Stück schöne Krebse werden gewaschen, in kochendes Salzwasser geworfen und einmal aufgekocht. Alsdann werden die Schweife ausgelöst und eigens aufbewahrt. Nun wird das Innere des Krebses herausgenommen; nachdem es vom Schmutze gereinigt ist, wird es sammt den Scheeren in einem Mörser fein gestoßen. Indessen lasse man sechs Loth (105 Gr.) Butter zerschleichen, gebe die gestoßenen Krebse hinein und lasse sie dann unter öfterem Umrühren eine halbe Stunde lang rösten, fülle sie mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie wieder eine halbe Stunde kochen, gieße sie dann durch ein Sieb in einen Topf und lasse sie ruhig stehen, damit, was unrein ist, sich zu Boden setzt. Die Krebsbutter nehme man oben behutsam mit einem Löffel herunter und bewahre sie eigens auf. Dann gebe man ein Stück Butter in einen Tiegel, röste Mehl darin hellgelb, gieße es mit dem Absud der

Krebse an so daß das Unreine zurückbleibt und lasse es gut aufkochen. Hernach bähe man zwei Milchbrode (70 Gr.), gieße die Suppe darüber, gebe die Krebsschwänzchen hinein und zuletzt gieße man die Butter oben darauf.

71. Krebssuppe auf andere Art.

Die Krebse werden ebenfalls gewaschen, in kochendem Salzwasser eine Viertelstunde gesotten, dann die Schweife ausgelöst und aufbewahrt. Drei Milchbrode (87 Gr.) werden in Scheiben geschnitten, ein Stück Schmalz auf der Omelettepfanne heiß gemacht, das Brod mit zwei ganzen Eiern schön gelb gebacken und mit den Krebsen und einem viertel Pfund (140 Gr.) Butter im Mörser gestoßen. Alsdann kommt es in einen Tiegel oder in ein Kasserol und wird geröstet; dann staube man es mit einem Kochlöffel Mehl an, fülle es mit Fleischbrühe auf und lasse es gut aufkochen. Hernach gieße man es durch ein Sieb, lasse es langsam kochen, bis sich die Butter oben zeigt, schöpfe sie herunter, und bewahre sie bis zum Anrichten auf. Bevor man sie zu Tische gibt, legirt man sie mit drei Eigelb, gibt die Schweife, gebackene Erbsen, kleine Klößchen, klein geschnittenes Fleisch, gebackenes oder gebähtes Brod hinein.

72. Hasensuppe.

Abfälle von einem gebratenen Hasen werden geschnitten und dann in einem Mörser fein gestoßen, darauf in einem Tiegel, worin man ein Stück Butter hat zerschleichen lassen, mit fein gewiegter Petersilie, Zwiebel, Citronenschale und einem Löffel rothen Wein gedünstet, mit zwei Kochlöffel Mehl angestaubt, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt, gut ausgekocht, dann durch ein Sieb gegossen und gebähtes Brod hineingegeben.

73. Schneckensuppe.

Es werden achtzehn Stück Schnecken in siedendem Salzwasser gekocht, dann aus ihren Häusern genommen, die Schweife beseitigt, und das Uebrige fein gewiegt, in vier Loth (70 Gr.) Butter mit etwas fein gewiegter Petersilie eine Viertelstunde geröstet, dann mit zwei Löffel Mehl angestaubt, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt, ausgekocht mit zwei Eiern legirt und über gebähtes Brod angerichtet.

74. Vogelsuppe.

Sechs Krammetsvögel werden rein geputzt, der Magen entfernt, gesalzen, in einem Tiegel oder Kasserol in Butter oder Abschöpffett gebraten, bis sie schön gelb sind und das Fleisch weich ist. Dann nimmt man sie heraus, löst die Brust aus und stößt das Uebrige fein zusammen. Hat man Ueberreste von Hühnerleber, oder Abfälle von Wildpret, so kann man sie auch mitstoßen, auch einige gebackene Brodschnitten. Dann röste man es in einem Stück Butter oder Abschöpffett, staube es mit zwei Kochlöffel Mehl an, verrühre es gut, fülle es mit Fleischbrühe, besser Schüh, auf, und lasse es gut aufkochen. Dann passire man es durch ein Sieb, schneide die Brüste in längliche Stückchen, lege sie in die Suppe, und lasse es noch aufkochen. Wenn man will, kann man kleine Brodklößchen oder gebackene Brodschnitten hinein geben.

75. Falsche Schildkrötsuppe.

Ein Stück Butter wird mit einem Kochlöffel Mehl gelb geröstet, mit einer Maß (1 Liter) ganz kräftiger Schüh langsam aufgefüllt und gut verrührt. Dann gebe man drei Nelken, drei Pfefferkörner und etwas geriebene Muskatnuß in die Suppe, und lasse es gut kochen. Man macht kleine Brodklößchen (Nr. 13.) und kocht sie in siedender

Fleischbrühe. Ein gebratener Kalbskopf in Würfel geschnitten, sowie Hühnerleber, Magen, Hühnerfleisch, Bratwürstchen in der Mitte abgedreht, gesotten, dann abgeschnitten, Alles in einer eigenen Suppe gekocht, hierauf in eine Suppenschüssel gegeben, die Schüh mit dem Gewürz durch ein Sieb darüber gegossen. Sollte es zu wenig sein, kann man noch Fleischbrühe nach Belieben daran gießen. Vor dem Anrichten wird ein Glas Madera hinein gegossen.

76. Lebersuppe.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, in längliche, dünne Schnitten geschnitten, gesalzen und gepfeffert; nachdem es auf der Pfanne in Schmalz gebacken, wird es in einem Mörser gestoßen; alsdann in einen Tiegel mit etwas Butter, gewiegte Petersilie und Zwiebel gegeben, gedünstet, mit zwei Kochlöffel Mehl angestaubt, mit siedender Suppe aufgefüllt und gut ausgekocht, dann durch ein Sieb gegossen. Beim Anrichten legirt man sie mit zwei Eidotter. Man gibt gebähtes oder in Schmalz gebackenes Brod hinein.

77. Milzsuppe.

Ein ganzes Kalbsmilz wird gewaschen, rein ausgeschabt, in einem Stückchen Butter oder Suppenfett gedünstet, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, mit guter Fleischbrühe verdünnt, noch einmal aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, mit zwei Eiern legirt, und über gebackenes oder gebähtes Brod gegossen.

78. Suppe mit Eierkäs.

Sechs ganze Eier werden mit einem Schoppen kalte Milch in einem Hafen tüchtig abgeschlagen, dann gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt mit dem Hafen in ein nicht zu heißes Wasser gestellt, und so lange gekocht, bis es eine feste Masse wird. Gleich vor dem Anrichten wird er

mit einem Löffel in kleine Stückchen ausgestochen und in die Suppe gelegt. Am besten dazu ist Schüh-Suppe.

79. Dreifarbige Nockerlsuppe, weiße, rothe und grüne.

Man koche in siedender Fleischbrühe wie Nr. 25 weiße Nockerln. Dieselbe Behandlung erhalten die rothen; anstatt dem gewöhnlichen Fett nehme man von kalter, rother Krebsbutter, und zu den grünen gebe man sehr fein gewiegten Spinat, Petersilie und ein wenig feine grüne Zwiebelröhrchen, damit es grün färbt, hinein.

Suppen an Fasttagen.

(Siehe auch Nr. 28. 68. 69.)

---

80. (Morauchen) Morcheln-Suppe.

Die Morcheln werden sehr rein gewaschen und dann in kochendem Wasser sechs bis acht Minuten aufgekocht. Hierauf gießt man sie in einen Seiher und kaltes Wasser darüber, und läßt sie gut ablaufen. Dann werden sie mit etwas Petersiliengrün und einigen Zwiebelscheiben ganz fein gewiegt. In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stückchen Butter und dünstet die fein gewiegten Morcheln darin, stäubt ein wenig Mehl daran, füllt sie mit guter Fleischbrühe [an Fasttagen mit Erbsenabsud*] auf, läßt sie gut auskochen und gibt sie dann mit gebähten Brodschnitten zu Tische.

81. Einbrennsuppe.

Vier Loth (70 Gr.) Rindschmalz lasse man in einem Tiegel heiß werden, gebe Mehl hinein, und lasse es

---

*) Erbsenabsud. — 1 Maß (1 Liter) Erbsen werden mit etwas Salz und 2 Maß (2 Liter) Wasser ganz weich gekocht, hierauf durch ein Sieb gegossen.

mit etwas Salz schön braun rösten. Wenn es braun ist, kann man eine Prise Kümmel hinein werfen, und einige Minuten mitrösten. Dann füllt man sie mit kochendem Wasser auf. Beim Anrichten gießt man sie über in Würfel geschnittenes, weißes Brod, auch kann man sie mit zwei Eidotter legiren, oder ganze Eier, auf je eine Person ein Ei, in die Suppe geben. Vor dem Anrichten läßt man die Eier ein wenig anziehen.

82. Wassersuppe von weißem Brod.

Milchbrod oder auch Semmeln (105 Gr.) wird fein aufgeschnitten, die Hälfte davon in Butter geröstet, das Ganze in Wasser mit etwas Salz verkocht, zu einem dünnen Brei verrührt, zuletzt mit in Butter gelb gerösteten, fein aufgeschnittenen Zwiebeln aufgeschmalzen.

83. Krebssuppe mit Milch.

Zwölf schöne Krebse werden gesotten, das Mittlere herausgenommen, vom Schmutze befreit, die Schwänzchen eigens ausgelöst und aufbewahrt. Dann werden die Krebse in einem Mörser mit einem Stück Butter fein zerstoßen. Man dünstet die gestoßenen Krebse darin, bis die Butter roth ist. Hernach werden sie mit siedendem Wasser aufgefüllt, eine halbe Stunde gekocht, dann abgegossen, die Butter heruntergenommen und aufbewahrt. Währenddem lasse man Rahm kochend werden, gebe Zucker und Zimmt daran, gebe die Krebsbutter oben darauf, und gieße das Ganze über gebähtes Milchbrod. Zuletzt lege man die Krebsschwänzchen in die Suppe.

84. Milchsuppe mit Reis.

Zwei Loth (35 Gr.) Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, dann in siedende Milch eingekocht, verdünnt und angerichtet.

85. Milchsuppe mit Griesmehl.

Eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm oder Milch mache man kochend, lasse eine obere Kaffee-Tasse Griesmehl in dieselbe laufen, koche sie eine halbe Stunde zu einer dünnen Suppe, und richte sie dann an. Man kann sie entweder salzen, oder mit Zucker und Zimmt bestreuen.

86. Milchsuppe.

Man mache anderthalb Maß ($1^1/_2$ Liter) Rahm oder Milch kochend, und kann, wenn man will, ein Zimmt- oder Vanille-Stengelchen darin sieden, gieße dann die kochende Milch über im Ofen gebähtes Brod.

87. Andere Art Milchsuppe.

Zwei Milchbrode (70 Gr.) zerschneide man in feine Schnitten, zerkoche sie ganz fein mit Milch oder Rahm zu einem dünnen Brei, dann kann man sie beim Anrichten mit Zucker oder Salz würzen, und mit zwei Eiern legiren.

88. Chokoladesuppe.

Man koche in anderthalb Maß ($1^1/_2$ Liter) Milch drei Täfelchen (120 Gr.) fein geriebene Chokolade und Zucker nach Belieben, nach mehrmaligem Aufsieden gieße man sie über gebähtes Brod. Wenn man will, kann man sie auch mit zwei Eidottern legiren.

89. Falsche Chokoladesuppe.

Ein Stück Butter läßt man zerschleichen, röstet mit einem Stückchen Zucker Mehl darin braun, dann gießt man es unter beständigem Rühren mit kochender Milch auf und läßt sie auskochen. Man gibt gebähtes Brod hinein, Zucker nach Belieben, auch Zimmt oder Vanille.

90. Weinsuppe.

Anderthalb Maß ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wein mit Zucker und einer Citronenschale wird kochend gemacht, dann an acht bis zehn Eidottern, die mit etwas Wasser gut verrührt sind, gegossen, und über gebähtes Brod angerichtet.

91. Holdersuppe.

Eine Maß (1 Liter) abgestreifte, rein gewaschene Holderbeeren werden mit einer und einer halben Maß ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser, einem Stück Zucker und einem Zimmtrindchen an's Feuer gesetzt und eine Stunde, während öfterem Umrühren, ganz verkocht. Dann werden zwei Löffel Mehl mit etwas Wasser zu einem Teiglein angerührt, daran gegeben, mit Milch verdünnt, noch gut ausgekocht, dann durch ein Sieb passirt und über gebähtes Brod angerichtet.

92. Biersuppe.

Eine Maß (1 Liter) braunes Bier, mache man kochend, und schäume es gut ab. Dann schlage man sechs bis acht Eidotter, mit einem viertel Pfund (140 Gr.) Zucker in einem Topfe recht gut ab, und gieße das siedende Bier unter beständigem Rühren daran, zuletzt noch sechs Löffel Milch. Ueber gebähtes Brod wird es angerichtet.

93. Biersuppe auf andere Art.

Ein Stück Butter läßt man in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, gibt Mehl hinein, röstet es gelb, gießt es mit siedendem Bier an und läßt es einmal aufkochen. Dann verrührt man Eidotter in einem Topf mit etwas gestoßenem Zucker und gießt das kochende Bier daran. Man gibt in Würfel geschnittenes Brod hinein.

94. Geröstete Griessuppe.

Man röstet Gries in einem Stückchen Schmalz oder Butter gelb, füllt ihn mit kochendem Wasser unter beständigem Rühren auf, gibt Salz nach Belieben daran, und läßt ihn auskochen. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit Eidottern, dann gibt man gebähtes Brod hinein.

95. Froschschenkelsuppe.

Die Froschschenkel werden gewaschen, gesalzen, in Ei und Mehl umgewendet und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz schön gelb gebacken, hierauf in einem Mörser gestoßen, nachher mit einem Stückchen Butter in einem Tiegel ein wenig gedünstet, zuletzt mit kochendem Wasser (besser Erbsenbrühe) (Nr. 80.) aufgefüllt und gut ausgekocht. Dann durch ein Sieb gegossen, mit Eidottern legirt und mit gebähtem Brod zu Tisch gegeben

96. Fischrogensuppe.

Ein Stück Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, rührt Mehl, soviel es annimmt, hinein, und läßt es gelb werden. Einen Rogen (vom Hecht, Karpfen 2c.) siedet man in Essig und Wasser mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, füllt das Einbrenn mit dem Essig durch ein Sieb auf, gießt noch etwas heißes Wasser oder Erbsenabsud daran, Salz nach Belieben, und läßt es auskochen. Dann legt man den Rogen, welcher in Stückchen geschnitten sein muß, hinein. Man kann auch den rohen Rogen mit Einbrenn dünsten und dann mit Erbsenabsud auffüllen. Man gibt gebähtes Brod hinein. Wenn man will, kann man letztere auch mit etwas Essig säuern.

97. Schneckensuppe an Fasttagen.

Wird ebenso wie Nr. 73 bereitet, nur anstatt Fleischbrühe, Erbsenabsud oder Wasser genommen.

98. Hachee-Suppe.

Hat man übrig gebliebenen Braten von Kalbs-, Schöpsen- oder Rindfleisch, so schneidet man diesen mit etwas grüner Petersilie zusammen. Nachher gibt man ihn in ein Kasseroll oder in einen Tiegel, dazu ein Stück Butter oder Rindsfett, läßt damit eine Hand voll Semmelbröseln anlaufen, gibt das gehackte Fleisch darein, und, so viel man braucht, Suppe darauf und läßt Alles gut versieden. Beim Anrichten fricassirt man es mit etlichen Eidottern, und gibt es über geröstetes Brod zur Tafel.

*99. Aechte Schildkrötensuppe. (Turtle soup.)

Durch die Eisenbahnen ist die Möglichkeit geboten, lebende Schildkröten zu erhalten; es würde aber leicht manche sonst ausgezeichnete Köchin in Verlegenheit kommen, eine lebende Schildkröte zu bereiten. Daher mag es nicht uninteressant sein, eine deutliche Beschreibung davon hier zu geben. — Von allen Schildkröten hat die Riesenschildkröte (Chelonia Mydas) das delikateste Fleisch, wie überhaupt die Meerschildkröten. Außerdem werden auch Flußschildkröten genossen; Landschildkröten aber nicht. — Nachdem man die Schildkröte auf den Rücken gelegt hat, warte man, bis dieselbe den Kopf herausstreckt (sollte aber das Thier zu lange darauf warten lassen, so lege man in die Mitte des Bauchschildes, eine Sekunde lang, eine glühende Kohle, worauf es den Kopf sogleich hervorstrecken wird), welchen man dann mit der linken Hand ergreift, fest niederdrückt und mit der rechten Hand und einem starken Messer auf Einen Schnitt den Kopf abschneidet. — Alsdann wird eine Schnur an den beiden Hinterfüßen befestigt und die Schildkröte daran aufgehängt, damit sie ausblute. Nachher wird sie mit einem Messer zwischen der Schale und den Hinter-

füßen eingeschnitten, auf daß die Luft herausgehe, der Kopf in kaltes Wasser gelegt und Alles über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen. — Nachdem den andern Morgen die Füße abgeschnitten und die Schildkröte auf den Rücken gelegt worden ist, schneide man, nicht tiefer wie einen Zoll, auf der Linie zwischen dem Rücken und dem Leib um die Schildkröte herum, so, daß die abgestumpften Füße an der untern Schale bleiben; dann wird mit einem langen Messer das Fleischige alles abgeschnitten, die Galle vorsichtig herausgenommen, die Schultern abgeschnitten, und das übrige Eingeweide läßt man, ohne es viel zu berühren, herausfallen. Man wäscht das Fleisch und die Schale. Die Schale wird vier Minuten in kochendes Wasser geworfen, in kaltem Wasser abgekühlt und die äußere Haut von der Schale genommen, jedoch nur bei kleinen Thieren, bei großen wird die Schale nicht gebraucht. — Das Fleisch und die in Stücke zersägte Schale kommen in einen Fleischkessel, gießt Jus und Fleischbrühe darüber, gibt ein Bouquet von Petersiliewurzel und Grünem nebst Thimian, Basilikum, Majoran, nebst etwas Salbei, Sellerie, gelbe Rüben, sechs Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer und Champignons nebst ein Viertelpfund (140 Gr.) Sardellen daran, und lasse das Fleisch darin weich kochen unter fleißigem Abschaumen. Das Fleisch wird auf ein flaches Geschirr herausgelegt, die Knochen davon herausgenommen, und dann erkalten lassen. — Die Schildkrötenbrühe wird durch ein Tuch geseiht, zur Hälfte eingekocht, das grüne Fett sorgfältig abgenommen, mit einem guten Madeira, welchen man hat zur Hälfte einkochen lassen, etwas Cayennepfeffer und Salz gewürzt, mit etwas Glace gehoben, und angerichtet über kleine, zollgroß geschnittene Stückchen Fleisch von der Schildkröte, einige klein rund gedrehte Trüffel, und kleine, künstlich gemachte Schildkröten-Eier aus Hühnerfarce (siehe Nr. 27), unter welche

man zwei hartgekochte, passirte, gelbe Eier mischt und einige runde, gebähte Brodkrüstchen. — Die Suppe muß klar, dunkelbraun und sehr kräftig sein. — Diese ächten Schildkröten bekommt man auch eingemacht in blechenen Büchsen, bei allen Delikatessen-Händlern. Die Stückchen sind schon gekocht, man darf sie nur in die Suppenschale legen, der Stand, in dem die Schildkröten eingemacht, wird unter eine gute, kräftige Kalbsjus (siehe Nro. 2) gegeben, jedoch nur das Klare davon, und die Trüffel, künstliche Eier und Brodkrüstchen dazu gegeben, ebenfalls mit Madeira, Cayennepfeffer und Salz gewürzt, mit einem Stückchen Glace gehoben und angerichtet. — Man glaube aber ja nicht, da der Madeira ein starker Wein ist, brauche man weniger Fleischkraft, es ist gerade das Gegentheil der Fall.

*100. Frühlingssuppe.

Man nehme junge gelbe und weiße Rüben, Sellerie, wasche und schabe sie rein, und steche mit kleinen eisernen Löffelchen, die man dazu in verschiedenen Formen hat, oder in Ermanglung derselben, schneide man diese Wurzeln in messerrückendicke Scheiben und steche mit einem runden Ausstecher kleine runde Punkte, nicht größer, wie eine feine grüne Erbse, aus, gebe jede Sorte für sich in frisches Wasser, von jeder Sorte einen Eierbecher voll, nehme dann die Rübchen mit einem Seihlöffel heraus, koche dieselben in Fleischbrühe mit etwas Salz weich, koche auch in Salzwasser eine Handvoll grüne Erbsen und koche sie in frischem Wasser gut ab. Man gibt dann Alles auf ein Sieb zum Ablaufen und von da in eine kräftige, klare, braune Fleischbrühe (Jus), lasse sie darin noch einmal aufkochen und gibt sie über fein würflig geschnittenes und gebähtes Milchbrod in die Suppenschale. — Als Fastensuppe können diese kleinen Gemüserchen auch mit einer legirten Erbsensuppe

gegeben werden, natürlich dürfen die Gemüse dann nicht in Fleischbrühe, sondern in Fastenbouillon gekocht werden.

*101. Suppe mit Fasannocken.

Von einem Fasan wird die Haut abgezogen, nachdem er gerupft, ausgenommen und flamirt ist; das Fleisch wird von den Knochen sorgfältig abgelöst, von allen Häutchen, Nerven und Sehnen befreit und mit den Farcemessern sehr fein gehackt, dann mit eben so viel Butter, als das Fleisch ausmacht, gestoßen. Von zwei eingeweichten, abgeschälten und gut ausgedrückten Milchbroden macht man eine Banade wie folgt: Man röste eine fein geschnittene Zwiebel und Petersilie mit einem nußgroßen Stückchen Butter, gibt dann die zwei ausgedrückten Brode nebst einem Eßlöffel voll Salz, etwas geriebene Muskatnuß und eine Messerspitze voll Gewürzpulver (sieh Nr. 395) dazu und rühre diese Banade auf dem Feuer so lange, bis sie einen festen Teig bildet und sich vom Kasserol ganz losgelöst hat, gibt, nachdem es erkaltet, ein ganzes und zwei gelbe Eier daran und gibt es unter das Fasanenfleisch und die Butter, stoße es ebenfalls recht gut damit, gebe noch acht Eßlöffel voll spanische Sauce darunter (sieh Nr. 316), welche mit dem Ganzen wieder recht gut gestoßen wird, streiche das Ganze durch ein Sieb und verrühre diese Farce recht gut in einer irdenen Schüssel. — Von der Haut und den Knochen mache man eine Jus wie folgt: Man lege ein Kasserol mit einer gelben Rübe, Petersilien-Wurzel, einer Zwiebel, vier Nelken, etwas Muskatblüthe aus, nachdem zuvor ein Stückchen Butter in dem Kasserol verschmolzen ist; nun kommen die Haut und die zerhackten Knochen hinein, lasse es so lange auf dem Feuer, bis es gut angezogen hat, und gibt dann eine gute braune Fleischbrühe darauf, worin man die Knochen gut auskocht. Man seiht dann diese Jus durch, nimmt das Fett davon ab, gibt zwei

Eßlöffel voll unter den Farce, das übrige unter die braune Bouillon. Dadurch bekommt sowohl der Farce, als auch die Bouillon einen angenehmen Fasanengeschmack. — Man nehme nun zwei Eßlöffel zur Hand, den einen lege man in ein kleines Gefäß mit kochendem Wasser, auf den andern streiche man von dem Farce, mit einem Messer, welches man öfters in heißes Wasser tunkt, denselben schön abgerundet und glatt, nimmt dann den im heißen Wasser gelegenen Löffel so, daß der Nocken ganz heraus genommen wird, und lege ihn in ein flaches, handhohes Kasserol, dessen Boden ganz dünn mit Butter bestrichen ist, und so einen Nocken neben den andern, jedoch, daß sie sich nicht berühren. Zehn Minuten vor dem Anrichten wird gesalzene kochende Fleischbrühe über die Nocken gegossen, und wenn dieselben anfangen zu kochen, wird das Kasserol zurückgezogen, daß sie nur noch ausziehen in der kochend heißen Fleischbrühe. Die kochend heiße Fasanen-Bouillon wird in die Suppenschale gegeben, die Nocken mit einem Seihlöffel hinein gehoben und kleine Halbmonde von geröstetem Brod dazu servirt.

*102. Suppe mit Rebhühnernocken.

Wird ganz genau, wie die Fasanennockensuppe in vorhergehender Nr. 101 behandelt. Auch sei bemerkt, daß man die Nocken von Rehe-, Hirsch- und Hasenfleisch ebenso bereitet, nur darf das Fleisch nicht zuvor in Essig gelegen haben.

*103. Suppe mit Rehe- oder Hasenkäse.

Gebratenes Rehe- oder Hasenfleisch wird recht fein geschnitten, mit sechs Eßlöffel voll kalter spanischer Sauce (sieh Nr. 316) recht fein gestoßen, dann mit Rehe- oder Hasenjus und etwas Bouillon verdünnt, so viele gelbe Eier darangeschlagen, daß es eine Bindung bekommt, das Ganze durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz

und Muskatnuß gewürzt, gut verrührt, in ein mit Butter ausgestrichenes Kasserol gefüllt, im warmen Bad (sieh Nr. 105, Anmerkung) oder wie in Nr. 576 beschrieben, fertig gemacht, in Würfel geschnitten in die Suppenschale gelegt, kochend heiße Bouillon darüber gegeben und kleine Dreiecke von gebähtem Brode dazu gegeben. — Die Bouillon soll immer den Geschmack von demjenigen Fleisch haben, von dem man die Suppe macht, welcher durch einige Löffel Jus gegeben wird.

Verhältniß für sechs Personen:

Das Fleisch von einem Hasenschlegel, ohne alle Haut, Nerven, Knochen und Sehnen. Vier Eßlöffel spanische Sauce, zwei ditto Hasenjus, drei Viertelschoppen (1/5 Liter) braune Bouillon, acht gelbe Eier.

*104. Suppe mit Gansleberkuchen.

Eine kleine Gansleber wird geschnitten, durch ein Haarsieb gestrichen, in eine Schüssel gethan, drei Loth verlaufene Butter dazu gegeben, mit Salz, Muskatnuß, etwas Gewürzpulver (sieh Nr. 395) gewürzt, mit sechs gelben Eiern recht gut abgerieben, von dem Weißen der sechs Eier ein steifer Schnee geschlagen, derselbe mit sechs Loth (105 Gr.) geriebenem Milchbrod unter die Masse gerührt, auf ein mit Butter gut bestrichenes, mit geriebenem Brod bestreutes Blech halbfingerdick aufgestrichen, im Ofen schön hellbraun gebacken, dann gestürzt, nach dem Erkalten in kleine Vierecke geschnitten oder auch rund, oder Halbmonde davon ausgestochen. Diese kleinen Gansleberkuchen werden gleich in die Suppenschale gelegt, die gesalzene, braune Fleischbrühe wird kochend heiß darüber gegossen und dann servirt.

*105. Suppe von Geflügelkäse.

Eine alte Henne wird in der Fleischbrühe gekocht, und nachdem sie erkaltet, wird alles schöne weiße Fleisch

heraus= und fein zusammengeschnitten, mit vier Eßlöffelvoll Bechamel (sieh Nr. 279) gut gestoßen, mit drei Viertelschoppen (1/5 Liter) kalter, entfetteter Fleischbrühe verdünnt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, das Gelbe von acht Eiern darunter gerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, in kleine hohe Förmchen gefüllt, welche mit klarer Butter sind ausgestrichen worden, und im warmen Bad fertig gekocht, doch darf das Wasser, das Anfangs gut kochen muß, später kaum bemerkbar kochen. — Die Förmchen werden kalt gestellt, gestürzt, in die Suppenschale gegeben. Zehn Minuten vor dem Anrichten kommt die kochend heiße goldgelbe Fleischbrühe darüber, daß die Geflügelkäse gut durch und durch heiß werden. — Kleine ausgestochene Halbmonde von Brod werden gebäht dazu gegeben.

Anmerkung. Im warmen Bad kochen nennt man, wenn man in ein Kasserol nur fingerhoch Wasser gibt, dasselbe kochend macht, die Form oder Förmchen dann hineingibt, das Kasserol zudeckt, auf den Deckel glühende Kohlen gibt, und die darin befindliche Speise ganz langsam in dem Dunst fertig kocht.

*106. Suppe mit Reisklößchen.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Reis wird in vielen Wassern gewaschen, das Wasser gut davon ablaufen gelassen, und dann in ein Kasserol gegeben, eine ganze Zwiebel mit vier Nelken gespickt nebst einem eigroßen Stückchen Butter und dem nöthigen Salz und Muskatnuß dazu gegeben und mit so viel weißer Fleischbrühe genäßt, daß der Reis zugedeckt im Bratrohre ganz langsam weich dünsten kann. — Nachdem er weich ist, darf gar keine Feuchtigkeit mehr daran sein, die Zwiebel wird dann herausgenommen, der Reis mit einem Kochlöffel verrührt, zwei ganze Eier daran geschlagen, nach dem Erkalten kleine Klößchen davon gedreht, oder wie in Nr. 101 beschrieben, mit zwei Eßlöffel Nocken davon gemacht, in Fleischbrühe ausgekocht und wie jede andere Klößsuppe angerichtet.

*107. Suppe von Kartoffelcroquettes.

Sechs bis acht Stück große Kartoffel werden im Bratrohr gebraten, dann abgeschält, durch ein grobes Sieb gestrichen, vier Loth (70 Gr.) frische Butter, vier gelbe Eier dazu gegeben, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit dem Kochlöffel gut verrührt, auf den Backtisch gelegt, mit Mehl bestaubt, kleine fingerlange Würstchen geformt, in verklopften Eiern und geriebenem Weißbrod umgewendet, in heißem Schmalz rasch herausgebacken, in brauner Fleischbrühe aufgekocht, gut gesalzen und angerichtet.

*108. Kaiserinsuppe.

Für sechs Personen brate zwei junge Hühner, die aber nicht gepfeffert sein dürfen, weiß, das heißt: Bestreiche zwei Bogen Papier mit frischer Butter und umwickle die Hühner damit, daß sie keine Farbe nehmen können, am besten am Spieß; löse, wenn sie erkaltet sind, das Fleisch von den Knochen, ziehe jedoch die Haut davon ab und schneide es mit einem Wiegmesser so fein als möglich und stoße es mit vier Loth (70 Gr.) frischer Butter recht gut. — Die ausgelösten Knochen werden mit einem alten Huhn und guter Rindfleischbrühe ausgekocht, bis das alte Huhn weich ist, welches zu etwas Anderem wieder verwendet werden kann; sechs Loth (105 Gr.) Karolinen-Reis werden gut gewaschen und blanchirt, und in obiger Fleischbrühe gut schleimig verkocht, mit dem gestoßenem Hühnerfleisch gut abgerührt, und durch ein Haar-Tuch oder feines Sieb gestrichen. — Vor dem Anrichten wird die Suppe heiß gerührt, jedoch darf sie nicht kochen; dann kommen die kleinen ausgestochenen Gemüse, wie in Nr. 100 beschrieben, darunter, wie auch klein würflig geschnittenes, geröstetes Milchbrod und wird angerichtet. — Beim Anrichten

kommen vier Eßlöffelvoll Mandelmilch, aus zwölf Stück Mandeln und einem guten, süßen Doppelrahm bereitet, jedoch ohne Zucker, darunter, welche die Lieblichkeit des Geschmackes hebt.

*109. Königinsuppe.

Man koche eine alte Henne mit drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) Rindfleisch und zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Kalbsknieknochen; in dieser guten Fleischbrühe koche man dann sechs Loth (105 Gr.) gut gewaschenen Karolinen-Reis recht schleimig, schneide während dem das weiße Fleisch der alten Henne recht fein, stoße es mit vier Loth (70 Gr.) Butter so fest als möglich, verrühre es mit dem verkochten Reis, streiche die Suppe durch ein Haartuch oder feines Sieb, rühre sie vor dem Anrichten kochend heiß; lasse sie aber ja nicht kochen und richte sie, nachdem man sie gesalzen, über kleine Ringchen von gebackenem Milchbrod, nicht größer wie ein Kreuzer, an.

*110. Herzoginsuppe.

Man koche eine gute Fleischbrühe, wie in Nr. 109 beschrieben, schneide und stoße das Fleisch der alten Henne ebenfalls wie dort gezeigt worden ist; nehme dann ein Viertelpfund (140 Gr.) feine, gerollte Gerste, röste dieselbe mit zwei Loth (35 Gr.) Butter auf dem Feuer, jedoch darf dieselbe nicht gelb werden, staube sie mit etwas Mehl ein und fülle sie mit der gut abgefetteten Fleischbrühe auf, lasse sie ein und eine halbe Stunde kochen, schäume sie fleißig ab und passire sie durch ein Sieb, rühre mit diesem Gerstenschleim das mit Butter gestoßene Hühnerfleisch gut ab, streiche die Suppe durch ein Haartuch, rühre die Suppe kurz vor dem Anrichten heiß, jedoch darf sie nicht kochen, salze sie und gebe ein wenig Muskatnuß daran, rühre den letzten Augenblick noch ein paar Löffel voll süßen, unabgekochten Rahm

daran und richte sie über kleine würflig geschnittene, gebackene Milchbrode an.

*111. Grüne Kartoffelpurée=Suppe.

Man schneide ganz dünn etwas Sellerie, Pori, Petersilie und ein Stückchen gelbe Rübe, lasse in einem Kasserol etwas Butter verschmelzen, gebe die geschnittenen Wurzeln hinein, röste sie, staube sie mit Mehl ganz wenig ein und fülle sie mit weißer Fleischbrühe auf, gebe etwas Salz dazu und lasse die Wurzeln halb weich werden; während der Zeit schäle man sechs große Kartoffeln, wasche sie, schneide sie in Stückchen, gebe eine Handvoll gewaschenen Sauerampfer dazu, gebe Alles unter die Wurzeln, und lasse sie mit den Wurzeln weich kochen. — Inzwischen wasche man dann eine Handvoll Körbelkraut, koche dasselbe in Salzwasser weich, kühle es mit frischem Wasser ab, drücke es aus und streiche es durch ein feines Sieb. Hiezu werden einige gelbe Eier daran gerührt, mit einigen Eßlöffelvoll kalter Fleischbrühe verdünnt, und die Suppe, nachdem sie zuvor durch ein feines Sieb ist gestrichen worden, wird kurz vor dem Anrichten recht heiß mit diesem grünen Kräutchen legirt. Gebratene Bratwürstchen und kleine Brodkrüstchen werden in die Suppenschale gegeben. — Diese Suppe als Fastensuppe behandelt, ist sehr zu empfehlen.

Verschiedene Gerichte nach der Suppe.

112. Häringe.

Dieselben werden eine halbe Stunde in einer Mischung von Milch und Wasser (zu gleichen Theilen) eingeweicht; hat man hiezu nicht Zeit, so wäscht man sie blos in Milch und Wasser, klopft sie, zieht die Haut ab und spaltet sie in der Mitte, befreit sie von sämmtlichen Gräten, schneidet sie in einige Stücke und richtet sie wieder wie den ganzen Häring auf ein Plättchen an, den Rogen oder Milchner in die Mitte, den Kopf oben darauf. Man kann das Plättchen, worauf sie liegen, mit frischem Petersilienkraut oder Aspik (Glace) garniren.

113. Marinirte Häringe.

Die Häringe werden zwei Tage in frisches Wasser gelegt, jeden Tag das Wasser erneuert, am dritten Tage herausgenommen. Hierauf wird Essig, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, zwei Nelken, Pfefferkörner und eine Citronenschale gesotten (ohne Zugabe von Salz). Nachdem der Essig kalt geworden, gießt man ihn über die Häringe und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Nach zwei Tagen eignen sie sich zum Essen. Es wird ihnen dann die Haut abgezogen, der Grat ausgelöst, auf ein Plättchen der Länge nach gelegt und obenauf der Häringskopf. Mit Zwiebelscheiben aus dem Essig, worin sie gelegen, und drei Citronenscheiben wird das Ganze garnirt.

114. Sardellen.

Die Sardellen werden in kaltem Wasser rein gewaschen, in der Mitte auseinandergenommen, vom Grat und allem Unreinen befreit, der Länge nach auf ein Plättchen gelegt, mit hart gekochten gehackten Eiern garnirt und sodann servirt.

115. Sardellen mit Aspik (Gelée).

Nachdem die Sardellen rein gewaschen und ausgegrätet sind, werden sie auf ein Plättchen geschlichtet, fingerdick mit zerschlichenem Aspik übergossen, dann an einen kühlen Ort gestellt, damit es sich sulzt.

116. Brödchen mit Sardellenbutter.

Neugebackene Milchbrode werden in halbfingerdicke, runde Scheiben geschnitten, mit Sardellenbutter Nr. 131 bestrichen und auf einem Plättchen servirt.

117. Sardellenbrod.

Neugebackene Milchbrode werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit frischer Butter bestrichen, ein wenig gesalzen und mit länglich geschnittenen Sardellen gitterförmig belegt. Man kann auch einige Kappern zwischen die Gitter legen, oder gehackte Eier, sowie selbe mit Aspik (Nr. 582) zieren.

118. Sardinen.

Dieselben werden sammt dem Oel auf ein Plättchen gelegt und mit Petersiliengrün außen herum verziert auf den Tisch gebracht. Aspik kann dazu gegeben werden.

119. Lachs.

Man schneidet vom Lachs, welcher im Juni am besten ist, ganz dünne Stückchen (Scheiben), legt sie auf ein Plättchen und garnirt sie mit Petersiliengrün. Es wird frische Butter eigens dazu servirt.

120. Caviar mit gebackenem Brod.

Längliches neugebackenes Milchbrod wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, auf der Pfanne in heißem Schmalz schön hellgelb gebacken und Caviar hiezu servirt.

und einige Citronenschnitze beigelegt. Auch wird Brod oft nur geröstet und frische Butter dazugegeben.

121. Austern.

Man öffnet behutsam die Schalen, löst die Austern auch von der untern Schale los, jedoch so, daß kein Saft herausläuft, schlichtet die Austern auf eine Platte und servirt sie so. Es werden hiezu Citronen gegeben, welche in sechs Theile der Länge nach zerschnitten sind.

122. Salami.

Es wird die feine Haut abgezogen, die Salami in ganz feine runde Scheiben geschnitten und auf einem Plättchen nach einander gelegt. Man servirt hiezu frische Butter.

123. Westfälischer, roher Schinken.

Der Schinken wird mittels eines scharfen Messers in ganz dünne Scheiben geschnitten, dieselben auf einer Platte nach einander geschlichtet und so servirt.

124. Schinkenbrödchen.

Runde Milchbrode werden in dünne Scheiben geschnitten, mit frischer Butter bestrichen; gekochter, fein gewiegter Schinken darauf gestreut, auf eine Platte gelegt und so servirt.

125. Rissolen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter, ein ganzes Ei, einen Löffel süßen Rahm und etwas Salz verarbeitet man zu einem weichen Nudelteig und läßt ihn eine Stunde ruhen. Dann macht man folgende Fülle: Zwei Kalbsbriese oder Hirn werden in Salzwasser gesotten, fein zerschnitten und einige Hühnerlebern, ein wenig Gansleber, oder etwas Fleisch von übrig gebliebenem Geflügel, ebenfalls

fein geschnitten, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, fein gewiegter Petersilie und Salz ein wenig gedünstet, dann mit einem kleinen Löffel Mehl angestaubt, ein wenig Fleischbrühe daran gerührt und zuletzt zwei rohe Eidotter daran gegeben; das Ganze muß ziemlich dick sein. Nun gießt man es auf einen Teller und läßt es erkalten. Hierauf wird der obenbeschriebene Teig messerrückendick ausgewalkt, handgroße Stücke herausgerädelt oder geschnitten und in die Mitte ein Löffel Fülle gegeben, der Rand mit Eiweiß bestrichen, zusammengeschlagen, an allen Seiten fest zusammengedrückt und die Rissole, in heißem Schmalz schwimmend, gebacken.

126. Monatrettige mit Butter.

Die kleinen Rettige werden gewaschen, das grüne Herzchen daran gelassen, oben zugeputzt, auf ein Plättchen gelegt und außen mit Butterzacken garnirt.

127. Fleischpastetchen.

Man nimmt ein Bries und Ochsengaumen, oder einen halben Kalbskopf, oder auch ein Stück Kalb- oder Hühnerfleisch schon gekocht, schneidet es in Würfel oder wiegt es. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter mit fein gewiegtem Petersiliengrün flüchtig anlaufen und das Fleisch ein wenig darin dünsten, staubt es mit einem Löffelchen Mehl an, gießt einen Löffel Suppe und einen Löffel Wein daran, verrührt es gut, würzt es mit Citronensaft, Muskatnuß und Salz, und läßt es bis zu einem dicken Brei kochen. Dann werden die (Nr. 690) beschriebenen Butterteig-Pastetchen bereitet und dieselben, bevor man sie zu Tische gibt, warm eingefüllt.

*128. Hasenwurst (Hasensalami).

Man nehme einen frischen Hasen, häute denselben recht sauber, schneide alles Fleisch heraus und lasse keine Adern und Nerven darin. Alsdann nehme man ebenso

viel frischen Speck, schneide die Hälfte davon mit dem Wildpret recht fein, die andere Hälfte aber würfelig. Ferner wird ein und ein halbes Loth (26 Gr.) Pfeffer nur halb gestoßen, Salz und Salpeter für drei Pfennige darunter gemengt und es so vierundzwanzig Stunden stehen gelassen; dann in einen Rindsschlund das Gehäcke so fest als möglich hineingethan, die Wurst auf eine flache Schüssel gelegt, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, in achtundvierzig Stunden wieder zusammengedrückt, mit Bindfaden fest verbunden und achtzehn Tage in Rauch gehangen. Je weniger warm der Rauch, desto besser die Wurst. — Wenn man sie zur Tafel geben will, schneide man sie in ganz dünne Scheiben, garnire sie mit geriebenem Meerrettig und verziere sie mit grüner Petersilie. Auch kann man sie mit gehacktem Aspik serviren.

*129. Gänseleber in Papier.

Die Gänseleber wird gut gewaschen, gesalzen, mit etwas Gewürzpulver bestaubt (sieh Nr. 395), in ein Kasserol gethan, mit einer Zwiebel und vier Nelken gespickt, Petersilienwurz und gelbe Rübe, ein Stückchen Butter und ein Löffel Fleischbrühe eingerichtet, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, das Kasserol zugedeckt und langsam eine kleine Stunde gedämpft, dann herausgenommen, nach dem Erkalten in halbfingerdicke Scheiben geschnitten und mit folgender Farce bestrichen: — Zwei Eßlöffelvoll gehackte ausgepreßte Champignons, eben so viel Trüffel, halb so viel gehackte und ausgepreßte grüne Petersilie und Schalotten und etwas Salz; dann werden Muskatnuß und weiß Pfeffer in vier Loth (70 Gr.) Sardellen-Butter langsam gedämpft und kalt gestellt. — Während dieser Zeit wird doppelt gelegtes Schreibpapier nach der Größe der Gansleberschnitten, geschnitten, jedoch um stark fingerdick breiter,

so daß es, aus einander gelegt, die Form eines Herzens bildet; das Papier wird sodann mit Salatöl und auf beiden Seiten mit der angegebenen Farce bestrichen und die Gänseleber darauf gelegt. — Man überbiegt nun das Papier und dreht es unten etwas zusammen, daß es nicht aufgeht und schließt es so gut, daß der Saft beim Braten nicht herausgehen kann; bestreicht dann einen Rost ganz dünn mit Salatöl, bratet sie beim schwachen Kohlenfeuer und richtet sie wie Cotelettes an.

130. Krebsbutter.

Zwölf große Krebse werden, vom Darm befreit, in kochendem Salzwasser gesotten, bis sie schön roth sind, die Schwänzchen legt man zurück, die Schalen werden in einem Mörser mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter fein gestoßen, worauf man sie in einen Tiegel gibt und gut dünsten läßt, dann mit Wasser auffüllt und noch gut auskocht. Man gießt es dann durch ein Haarsieb (oder festes Tuch, wo man sie dann fest ausdrückt) in frisches Wasser; die Butter wird, wenn sie erkaltet ist, mit einem Löffel sorgfältig abgenommen und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch aufbewahrt.

131. Sardellenbutter.

Zwölf Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit und mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter fein gestoßen, das Ganze durch ein feines Sieb passirt und dann nach Belieben verwendet.

Rindfleisch.

132. Gesottenes Rindfleisch.

Man wählt hiezu ein schönes Schweif-, Kreuz- oder Rippenfleisch, klopft es, wäscht es in frischem Wasser, setzt es in einem mit frischem Wasser gefüllten Hafen zum Feuer; auf ein Pfund (560 Gr.) Fleisch rechnet man eine Maß (1 Liter) Wasser.

Wenn es anfängt zu sieden, schaumt man es gut ab, salzt es und legt dann das gebräuchliche Wurzelwerk, mit einem Faden in ein Päckchen gebunden, hinein. Die Zuwage vom Fleisch läßt man mitsieden, damit die Suppe kräftiger wird. Ist das Fleisch weich gesotten (gewöhnlich rechnet man drei Stunden), wird es in dünne Schnitten tranchirt, auf eine Platte der Reihe nach gelegt und mit etwas Fleischbrühe übergossen, damit es saftig liegt.

Für das Fleisch wäre es besser, wenn es mit siedendem Wasser zugesetzt würde, allein die Suppe verliert an Kraft.

133. Rinds-Filet.

Hiezu wählt man das Lendenstück, befreit es von den Knochen, zieht die Haut ab, reibt es gut mit Salz und Pfeffer ein und läßt es wenigstens eine Stunde ruhen; dann spickt man es wie einen Hasen. In eine Bratpfanne gibt man drei große Zwiebeln, eine Petersilienwurzel und eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten; dann legt man das Fleisch hinein, legt einige Stückchen Butter darauf, gießt zwei Löffel Wasser, besser Fleischbrühe daran, bratet es, indem man es fleißig mit der eigenen Sauce übergießt und umwendet. Nach einer Stunde gießt man ein Glas rothen oder weißen Wein daran und läßt es braten, bis es mürbe ist; dann legt

man das Fleisch heraus, schöpft das Fett von der Sauce, verrührt die Zwiebeln und die Wurzeln gut, treibt sie durch ein Sieb, indem man noch einen Löffel Suppe nachgießt und von einer halben Citrone den Saft nimmt, kocht sie noch ein wenig auf, indem man das Fleisch hineinlegt; schneidet dann das Fleisch in fingerdicke Scheiben, legt es auf eine Platte wieder der Länge nach zusammen, wie es war, und gießt die Sauce darüber. — Dazu gibt man Macaroni, geröstete Kartoffeln, auch in Salzwasser gekochten Blumenkohl.

134. Rindsbraten mit saurem Rahm.

Das dazu bestimmte Lendenstück wird von den Knochen befreit, die Haut abgezogen, gut geklopft, mit etwas Pfeffer und Salz eingerieben, drei bis vier Tage in Essig gelegt, täglich umgewendet, dann herausgenommen, abermals ein wenig mit Salz eingerieben, mit länglich geschnittenem Speck gespickt. Dann legt man auf den Boden einer Bratpfanne ein wenig Butter oder Abschöpffett, drei Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, Alles in Scheiben geschnitten, gibt ein wenig von dem Mark einer Citrone, ein Schwarzbrodrindchen und einen Löffel Beize dazu. Läßt es so zwei Stunden braten, übergießt es fleißig, bestreicht es hie und da mit einem Löffel sauren Rahm. Sollte es zu stark einbraten, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Dann legt man das Fleisch heraus, befreit die Sauce vom Fett, läßt die Zwiebeln gelb werden, staubt ein wenig Mehl daran, gießt etwas Fleischbrühe zu und läßt es, indem man das Fleisch wieder hinein legt, noch aufkochen, dann passirt man die Sauce durch ein Sieb. Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, die Sauce darüber gegossen, oder auch eigens dazu gegeben. — Dazu gibt man Kartoffelsalat, Compot oder nur abgeschälte, in Salzwasser gekochte Kartoffeln.

135. Rindsbraten, gedünstet.

Nachdem das Lendenstück wie in der vorigen Nr. 134 hergerichtet ist, wird es drei bis vier Tage in Essig gelegt, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einem Tiegel oder Kasserol, dessen Deckel gut schließt, mit drei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, zwei Löffel Fleischbrühe und zwei Löffel Beize gedünstet, fleißig umgewendet und mit dem eigenen Safte übergossen. In zwei Stunden ist es gewöhnlich weich; alsdann gibt man ein Stück Glace in die Sauce, in Ermanglung dessen ein wenig Bratenbrühe, tranchirt das Fleisch in gleichmäßige dünne Stücke und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

136. Englischer Braten.

Dazu nimmt man (für zwölf Personen) ein Rippenstück von sechs Pfund (3 Kilo 360 Gr.), löst es von den Rippen rein ab, zieht die Haut ab, reibt es mit einem feuchten Tuche ab, salzt es auf beiden Seiten, jedoch nicht zu scharf, rollt es zusammen, bindet einen Bindfaden herum und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man in einen Tiegel oder Kasserol zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, legt das Fleisch hinein, läßt dasselbe auf dem Feuer mit etwas Abschöpffett schön braun anziehen, gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, gleich so viel, daß man es öfter damit übergießen kann, wendet das Fleisch fleißig um; zuletzt läßt man es unzugedeckt braten, damit das Fleisch schön hellbraun, die Zwiebeln gelb und die Sauce braun wird. Ist das Fleisch weich, schöpft man das Fett von der Sauce ab; wenn man will, gießt man ein Gläschen Rothwein daran oder ein wenig Citronensaft, passirt Alles durch ein Sieb über das geschnittene Fleisch und garnirt es mit gerösteten Kartoffeln oder Macaroni.

137. Gedämpftes Rindfleisch.

Das mittlere Rippenstück wird, nachdem es rein gewaschen, gut gesalzen, mit Pfeffer gewürzt ist, und zwei Stunden geruht hat, in einem Tiegel mit einem Löffel Wasser gedünstet, fleißig mit dem eigenen Safte übergossen, von Zeit zu Zeit umgewendet, damit es nicht anbrennt. Nach zwei Stunden ist es fertig. — Dazu gibt man gewöhnlich Salat von Kartoffeln.

138. Sauerbraten.

Ein sechs bis acht Pfund (3 Kilo 360 Gr. bis 4 Kilo 480 Gr.) schweres, gut abgelegenes Stück Ochsenfleisch wird rein gewaschen, recht gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann acht Tage in Essig gelegt, täglich umgewendet. Hierauf aus der Beize genommen und recht gleichmäßig mit Speck gespickt. In einen tiefen Tiegel gibt man die Hälfte der Beize und halb Fleischbrühe, zwei große, in Scheiben zerschnittene Zwiebel, eine Petersilienwurzel und eine gelbe Rübe, Alles zerschnitten. Darin läßt man es fünf Stunden dämpfen, indem man es fleißig umwendet und später hie und da etwas Fleischbrühe nachgießt. Dann wird der Braten in dünne Schnitten geschnitten, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

139. Boeuf à la mode.

Das Schweifstück von sechs bis acht Pfund (3 Kilo 360 Gr. bis 4 Kilo 480 Gr.) ist hiezu am besten. Man würze es mit Pfeffer, Nelken und Almodegewürz (Piment). Gebe es in einen Tiegel mit drei bis vier Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Sellerienwurzel in Scheiben geschnitten, sechs Wachholderbeeren, etwas Schwarzbrodrinde; gieße eine halbe Maß (1/2 Liter) Essig darüber, decke es gut zu, stelle es an einen kühlen Ort,

wende es täglich um, und lasse es drei bis vier Tage liegen. Dann nehme man das Fleisch heraus, salze es leicht, gebe es in die Beize zurück, gieße so viel Wasser nach, bis es über das Fleisch geht. Dann lasse man es drei Stunden langsam dämpfen; sollte es nicht sauer genug sein, wird noch Essig zugegeben, auch muß es hie und da umgewendet werden. Schöpfe das Fett herunter, mache hierauf ein dunkelbraunes Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, fülle es mit dem Fleischabsude auf, treibe die Zwiebeln gut durch. Sollte die Sauce zu dick sein, gießt man noch Fleischbrühe daran, wenn man will, auch noch Essig oder nach Belieben ein Gläschen Rothwein und lasse das Ganze noch einmal gut aufkochen. Dann schneide man das Fleisch in dünne Stücke, gebe die Sauce eigens oder begieße das Fleisch damit. — Dazu gibt man Kartoffel- oder Brodklößchen, Spatzen oder gesottene Kartoffeln.

140. Rostbraten.

Vom Rippenstück nimmt man handgroße, halbpfündige Stücke, klopft sie mit einem schweren Messer ein wenig, würzt sie mit Salz und Pfeffer. Gibt in einen Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter (besser Suppenfett), eine fein geschnittene große Zwiebel, legt das Fleisch darauf, deckt es zu, wendet es hie und da um. Gießt dann etwas Suppe nach, damit die Zwiebel nicht anbrennt, und dämpft es dreiviertel Stunden schön langsam. Dann legt man es auf eine flache Platte und übergießt es mit der Sauce. — Dazu gibt man Kartoffeln oder Kartoffelsalat.

141. Rostbraten auf andere Art.

Man bereitet die Stücke wie oben, gibt ein Stück Butter oder Suppenfett auf eine Omelettepfanne, läßt dasselbe sehr heiß werden, legt das Fleisch darauf, deckt

es mit einem Deckel zu, und läßt den Rostbraten auf beiden Seiten braun werden. Dann gibt man es auf eine flache Platte, gießt auf die Pfanne einen Löffel Fleischbrühe, läßt die Sauce, indem man sie mit dem Schäufelchen fleißig umrührt, einigemal aufkochen und gießt sie dann über das Fleisch. — Dazu gibt man Kartoffeln.

142. Geschmortes Rindfleisch auf Wiener Art.

Man schneidet aus der Keule fingerdicke Scheiben, klopft sie auf beiden Seiten mürbe, würzt sie mit Pfeffer und Salz, durchzieht sie mit Speck, wendet sie leicht in Mehl um. Alsdann läßt man ein Stück Butter in einem Tiegel zerschleichen, legt die Schnitten da hinein, gießt ein Glas Wein und soviel Wasser daran, bis das Fleisch gut angefeuchtet ist. Nun läßt man es, drei Stunden zugedeckt, langsam schmoren, indem man den Tiegel hie und da rüttelt, wendet das Fleisch auch einmal um. Ist es weich, wird es auf eine Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb gegossen und etwas Citronensaft daran gedrückt und über das Fleisch gegossen.

143. Boeuf à la Nesselrode.

Man nimmt vier bis fünf Pfund (2 Kilo 340 Gr. bis 2 Kilo 800 Gr.) vom Rindschweifstück, läßt es im Sommer drei bis vier Tage, im Winter sechs bis sieben Tage abliegen. Alsdann legt man es in ein Kasserol oder tiefen Tiegel, vorher salzt und pfeffert man es gut, gibt auch zwei Nelken, ein Lorbeerblatt, drei große Zwiebeln in Scheiben geschnitten, ebenso zwei gelbe Rüben, zwei Petersilienwurzeln dazu. Begießt es halb so hoch, als das Fleisch geht, mit Bockbier, deckt es mit einem gut passenden Deckel zu, läßt es vier Stunden dünsten, begießt es öfters mit der eigenen

Sauce und läßt es nicht zu stark kochen, dann bleibt es sehr saftig.

144. Abgebräuntes Rindfleisch.

Uebriggebliebenes Rindfleisch wird in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Währenddem wird ein Stück Schmalz auf der Pfanne heiß gemacht, die Stücke darauf gelegt, auf beiden Seiten schön gelb abgebräunt. — Gewöhnlich gibt man Kartoffel- oder grünen Salat dazu.

145. Golaschfleisch.

Drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) vom Lendenstück wird von Knochen und Haut befreit, in nußgroße, würfelartige Stückchen geschnitten. Ebenso werden drei große Zwiebeln und ungefähr sechs Loth (105 Gr.) geräucherter Speck in ganz kleine würfelartige Stückchen geschnitten. Alsdann wird in einem Tiegel oder Kasserol, dessen Deckel gut schließt, auf den Boden eine Lage Speck, darauf Fleisch, etwas Salz, viel Pfeffer, dann feingeschnittene Zwiebel gelegt und so fortgefahren, bis Alles zu Ende ist, gut zugedeckt, zum Feuer gesetzt, hie und da ein wenig geschüttelt, damit es nicht anbrennt, nicht aufgedeckt, zuletzt, nachdem es dreiviertel Stunden gedünstet hat, mit einer Prise spanischen Pfeffer gewürzt und auf einer Platte heiß servirt. Man kann auch nur eine Schale spanischen Pfeffer oben auf das Fleisch legen. — Dazu gibt man in Salzwasser gesottene Kartoffeln.

146. Golaschfleisch auf andere Art.

Man nimmt das Fleisch vom Schlegel, am besten vom Lendenstück, klopft es tüchtig, schneidet es kleinwürfelig, macht in einem Tiegel Butter und Zwiebel heiß, gibt das Fleisch gut gesalzen hinein, gieße einen Löffel Suppe hinzu und dünstet es gut zugedeckt. Hie

und da gieße, wenn es zu stark einbraten sollte, einen Löffel Suppe hinzu, zuletzt etwas Essig. Nach dreiviertel Stunden wird das Golaschfleisch auf die Schüssel gegeben, mit Paprika (spanischem Pfeffer) oder gewöhnlichem Pfeffer gewürzt, die Schüssel mit gerösteten Kartoffeln garnirt und so aufgetragen.

147. Haschè von Rindfleisch oder Braten.

Man wiegt übrig gebliebenes Rindfleisch oder Braten mit einer Zwiebel, etwas Citronenschale und ein wenig Petersilienkraut recht fein. Alsdann wird es in einem Tiegel mit einem Stück Butter eine halbe Stunde gedünstet, sollte es nöthig sein, ein wenig gesalzen, mit drei Löffel Fleischbrühe und einem Löffel Essig verdünnt, und noch eine Viertelstunde gekocht.

148. Haschè auf andere Art.

Das übrig gebliebene fein gewiegte Rindfleisch oder Braten wird in eine hellgelbe Sauce (Nr. 277) eingekocht, etwas gesalzen, und vor dem Anrichten mit etwas Essig oder Citronensaft gesäuert.

149. Beefsteaks in Sauce.

Zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) vom Lendenstück werden fein geschabt oder gehackt, vier Loth (70 Gr.) geschmolzenes Nierenfett, acht Loth (140 Gr.) Butter, drei ganze Eier, ein wenig abgeriebene Citronenschale, einige Sardellen gewaschen, ausgegrätet und fein gewiegt, drei fein gewiegte Schalotten, eine Prise Pfeffer und zwei Loth (34 Gr.) geriebene Semmelbröseln dazu gerührt und flache Beefsteaks daraus geformt, in folgender Sauce aufgekocht: In vier Loth (70 Gr.) Butter dünstet man zwei Kochlöffel Mehl gelb, gibt zwei fein gewiegte Schalotten und drei Sardellen hinein, gießt Fleischbrühe dazu, kocht die Beefsteaks darin auf, legt sie dann heraus und legirt

die Sauce mit zwei Eigelb, gibt nach Belieben etwas weißen Wein und einen Kaffeelöffel Kappern daran.

150. Beefsteaks.

Hiezu nimmt man das lange dünne Stück von der Lende, befreit es von den Knochen, zieht die Haut ab und schneidet es in zweifingerdicke Scheiben, alsdann werden sie mit einem Holzschlägel oder schweren Messer breit geschlagen, eine Stunde vor dem Braten mit Salz und Pfeffer eingerieben. Alsdann legt man auf eine flache Pfanne ein großes Stück Butter, die Beefsteaks darauf und bratet sie rasch acht bis zehn Minuten, wendet sie einmal um, legt sie auf eine Platte, gießt in die Butter, in welcher sie gebraten sind, zwei Eßlöffel heiße Fleischbrühe, rührt mit dem Backschäufelchen beständig, bis die Sauce mehrmals aufkocht, woraus eine dicke Brühe entsteht, und gießt dann dieselbe über die Beefsteaks. — Hiezu gibt man geröstete oder auch nur in Salzwasser abgekochte Kartoffeln.

151. Beefsteaks mit Zwiebel.

Ist dieselbe Behandlung wie Nr. 150, nur wird eine halbe Zwiebel fein geschnitten, dieselbe, nachdem die Beefsteaks fertig gebraten sind, in das Fett gegeben, worin sie gebraten worden sind, dann mit zwei Eßlöffel Fleischbrühe die Sauce gut ausgekocht, darüber gegossen.

152. Beefsteaks mit Sardellen.

Vor dem Anrichten werden in die Sauce zwei bis drei Eßlöffel Sardellenbutter (Nr. 131) gegeben und so über die Beefsteaks gegossen, oder während des Bratens auf jedes Beefsteak ein Stückchen Sardellenbutter gelegt und so gebraten. (Die Beefsteaks dürfen dann nur sehr wenig gesalzen werden.)

153. Beefsteaks mit Ei.

Sind die gebratenen Beefsteaks der Reihe nach auf einer Platte geordnet, mit der Sauce übergossen, so wird für jedes ein Ei (sogenanntes Ochsenauge Nr. 573.) gebacken, darauf gelegt und so servirt.

154. Pöckelfleisch.

Nachstehendes Recept ist für acht Pfund (4 Kilo 480 Gr.) Fleisch berechnet und kann sowohl für Schweinefleisch als auch für Rindfleisch verwendet werden. Nimmt man Schweinefleisch, so ist das Rückenstück am geeignetsten, vom Rindfleisch nimmt man am besten die sogenannte bloße Rippe. Zuerst verreibt man acht Stück Wachholderbeeren und einige Schalotten mit zwei Handvoll Salz recht gut, reibt dann das Fleisch, welches vorher sehr rein gewaschen sein muß, recht gut damit ein, läßt es hierauf zwei Tage an einem kühlen Orte liegen. Alsdann legt man es in ein kleines hölzernes Gefäß (Zuber, Schaff). Inzwischen kocht man ein halb Loth (8 Gr.) Salpeter und eine Handvoll Salz, in sechs Maß (6 Liter) Wasser, und gießt es, nachdem es erkaltet ist, über das Fleisch, nimmt dann ein kleines Brettchen, welches so groß ist wie die obere Oeffnung vom Gefäß und legt es auf des Fleisch, so daß es ganz damit bedeckt ist; oben legt man einen nicht zu schweren Stein darauf. Drei Wochen läßt man es in dieser Beize liegen, wendet es aber während dieser Zeit vier- bis fünfmal um. — Dieses Fleisch ist sehr gut, wenn es leicht geräuchert ist. Da in den wenigsten Haushaltungen Gelegenheit ist, um Fleisch gut zu räuchern, thut man am besten, dasselbe einem Schweinemetzger zum Räuchern zu übergeben; nach acht bis neun Tagen gehöriger Räucherung ist es fertig.

155. Pöckelzungen.

Nachdem man zwei Rindszungen gut gewaschen hat, nimmt man zwei Handvoll Salz, sechs Schalotten und zehn zerstoßene Wachholderbeeren und reibt dieselben gut damit ein und legt sie dann in das zum Einpöckeln bestimmte Gefäß. — Dann kocht man ein halbes Loth (8 Gr.) Salpeter mit viel Salz und fünf Maß (5 Liter) Wasser, nach gänzlichem Erkalten übergießt man die Zungen damit, legt ein kleines Brettchen, welches die Zungen ganz bedeckt, darauf und beschwert sie mit einem nicht zu schweren Stein. Läßt sie vierzehn Tage in dieser Beize liegen, wendet sie jedoch während dieser Zeit vier- bis fünfmal um. Sollte sich nach dieser Zeit die Haut der Zungen nicht hart fühlen, so muß man sie noch acht Tage länger beizen. Alsdann werden sie in Wasser drei bis vier Stunden gesotten, bis sie weich sind. Man kann sie warm oder kalt essen. Die Beize kann noch einmal verwendet werden, das heißt wenn sie noch frisch ist: man salzt dann die Zungen etwas schwächer, auch Wasser und Salpeter nimmt man weniger. Diese Zungen sind auch sehr gut, wenn sie geräuchert sind, man darf sie dann nur drei bis vier Tage in den Rauch hängen.

156. Büchelsteinerfleisch. Für vier Personen.

Man nehme 2 Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Ochsenfleisch (Lende) und schneide dieses in ziemlich große Würfel, ferner: $^3/_5$ Pfund (336 Gr.) reingewaschenes Rindsmark in ganz dünne Scheiben, ebenso 4 rohe abgeschälte Kartoffeln in Würfel, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln in kleine Stücke und 2 gelbe Rüben in Scheiben.

Die oben angegebenen Sachen thut man dann in eine eigens gefertigte Form*) und zwar: als Unterlage einen Theil des ge-

*) Diese Form stelle man sich in Gestalt eines Blech- oder Kupfer-Gefäßes zweier aufeinander gelegter, recht tiefer Suppenteller mit aufstehendem Rande vor. Der Rand eines solchen Tellers muß so beschaffen sein, daß er in den des anderen wie ein Deckel bei einer gewöhnlichen Büchse hineinpaßt und dadurch einen guten Verschluß bildet. In Ermangelung einer eigenen Form, kann auch ein eiserner oder irdener Tiegel verwendet werden; dieser muß aber in dem Falle mit einem Deckel, der sehr gut schließt, versehen sein.

schnittenen Rindsmarks, diesem lasse man das Fleisch, das vorher mit Salz und spanischem oder anderem Pfeffer bestreut wird, folgen, dann die Wurzeln, die Kartoffeln und so fort auch die übrigen Bestandtheile, zum Schlusse oben auf, den übrigen Theil des noch vorhandenen Rindsmarks. Die Form wird nun fest geschlossen und der Inhalt über einer Spiritus-Flamme 12 Minuten lang gekocht, darauf wird die Form gewendet und das Ganze nochmals 12 Minuten lang gekocht. Das jetzt fertige Gericht wird in eine tiefe Schüssel gegeben und sogleich servirt.

Gemüse.

157. Gesottene Kartoffeln.

Möglichst gleich große Kartoffeln werden rein gewaschen, in einem Topf oder Kasserol mit so viel kaltem oder heißem Wasser zum Feuer gesetzt, daß das Wasser zwei Finger hoch darüber reicht. Sind die Kartoffeln weich, so gießt man das Wasser ab und läßt sie noch ein wenig zugedeckt stehen. Hat man einen kupfernen oder blechernen Hafen (Topf), in dessen Mitte ein Seiher angebracht ist, auf welchen die Kartoffeln zu liegen kommen, so gibt man unter den Seiher Wasser, welches aber die Kartoffeln nicht berühren darf. Der Hafen wird dann mit einem Deckel fest verschlossen und die Kartoffeln in Dampf gekocht. Besonders zu Kartoffelbrei sehr zu empfehlen.

158. Andere Art.

Namentlich im Frühjahr, wo die Kartoffeln schon anfangen, auszuwachsen, ist es gut, wenn man sie, nachdem sie rein gewaschen sind, abschält und eine Nacht in frisches Brunnenwasser legt, dieses abgießt und sie dann erst in Wasser mit etwas Salz abkocht.

159. Kartoffeln in Einmachsauce.

Hiezu eignen sich am besten längliche Kartoffeln. Dieselben werden, nachdem sie weich gekocht sind, abgeschält und in dünne runde Scheiben geschnitten. Dann röstet man in einem Tiegel einige Löffel Mehl in Butter oder Abschöpffett schön gelb, gießt es mit kochender Fleischbrühe auf, gibt einige Löffel Bratenbrühe und etwas fein gewiegtes Petersilienkraut daran und läßt Alles zusammen gut aufkochen; wenn nöthig, würzt man es noch mit Salz. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kocht man die geschnittenen Kartoffeln in der Sauce auf.

160. Kartoffeln in saurer Sauce.

In sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Abschöpffett wird Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe verdünnt, wenn nöthig noch etwas gesalzen, mit einer Prise Pfeffer gewürzt, mit einem Löffel guten Essig gesäuert und die Brühe gut ausgekocht. Die weich gesottenen und in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden eine Viertelstunde vor dem Anrichten hineingegeben und nochmals aufgekocht.

161. Geschwungene Kartoffeln mit Petersiliengrün.

Rohe große Kartoffeln werden abgeschält, würfelartig geschnitten oder mit einem Ausstecher rund ausgestochen und eine Stunde in frisches Wasser gelegt. Alsdann werden dieselben in Wasser mit etwas Salz in einem Tiegel weich gekocht, abgegossen, ein Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie und ein Stück frische Butter daran gegeben. Hierauf schwingt man sie ein paarmal im Tiegel und läßt sie an einem warmen Ort stehen; nach einer Viertelstunde wiederholt man das Schwingen und gibt sie alsdann sogleich zu Tisch.

162. Andere Art.

Die abgeschälten, würfelartig geschnittenen oder rund ausgestochenen, in Salzwasser weichgekochten und abgegossenen Kartoffeln gibt man in eine Gemüseschüssel, hierauf übergießt man sie mit folgender Sauce: Vier Loth (70 Gr.) Butter werden mit etwas fein gewiegtem Petersiliengrün und zwei Eßlöffel Fleischbrühe in einem Messing-Pfännchen auf offenem Feuer so lange geschwungen, bis es mehrmals aufgekocht hat und eine dicke Sauce ist.

163. Geröstete Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden abgeschält und in dünne runde Scheiben geschnitten. In einer Pfanne läßt man Butter, noch besser aber Schweine- oder Gänsefett zerschleichen, gibt die Kartoffeln nebst einer in feine Stückchen zerschnittenen Zwiebel, Salz und, nach Belieben, etwas Kümmel hinein und röstet sie unter öfterem Umwenden mit dem Schäufelchen schön gelb.

164. Gebratene Kartoffeln.

Kleine runde Kartoffeln werden, nachdem sie weich gesotten und abgeschält sind, in einem Tiegel, worin Butter, Gänse- oder Schweinefett heiß gemacht worden ist, gleichmäßig neben einander gelegt, gesalzen und so lange auf dem Feuer stehen gelassen, bis sie auf der einen Seite eine gelbe Kruste bekommen haben, alsdann wendet man sie um und bratet sie auch auf der andern Seite schön gelb.

Gewöhnlich verwendet man sie zu gebratenem Rindfleisch oder saurem Ragout.

165. Kartoffeln mit Specksauce.

Ein Stück ungeräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten und mit einem Stück Butter heiß

gemacht, alsdann Mehl darin gelb geröstet, mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt, mit einem Löffel Essig gesäuert, wenn nöthig, etwas gesalzen. Hat Alles mehrmals aufgekocht, werden in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln in die Sauce eingekocht.

166. Kartoffelschnitz mit Zwiebeln.

Die rohen Kartoffeln werden abgeschält, in vier Theile zerschnitten, in Salzwasser weich gesotten, das Wasser abgegossen und in einer Schüssel oder Platte angerichtet, etwas Fleischbrühe darüber gegossen.

In einem Pfännchen wird inzwischen ein Stück Schmalz heiß gemacht, eine fein geschnittene Zwiebel darin hellgelb geröstet, zuletzt zwei Löffel Semmelbrösel hinzugemischt und das Ganze über die Kartoffeln gegossen.

167. Kartoffel-Purée mit Milch.

Die Kartoffeln werden roh geschält, geschnitten und gewaschen und in einem Topf in Salzwasser ganz weich gekocht; alsdann das Salzwasser abgegossen, die Kartoffeln ganz fein zerdrückt (sie dürfen gar keine Bätzchen haben), hierauf kochende Milch nebst einem kleinen Stückchen Butter langsam daran gerührt.

Es ist gut, wenn das Purée ganz kurz vor dem Anrichten bereitet wird, um sein schönes Ansehen zu erhalten.

168. Kartoffelgemüse mit Häringen.

Zwei Häringen wird, nachdem sie eine Stunde in Milchwasser gelegen, die Haut abgezogen, von den Gräten befreit und in kleine Würfel geschnitten; ebenso weich gekochte Kartoffeln in dünne runde Scheiben. Alsdann bestreicht man eine runde Form gut mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Häring hinein und fährt damit fort, bis die Form beinahe voll ist;

alsdann verrührt man vier Eidotter mit einem Schoppen sauren Rahm, salzt es ein wenig und gießt es über Kartoffel und Häring.

Das Ganze wird eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken und mit der Form zu Tische gegeben.

169. Kartoffelgemüse mit Bratwürsten.

Man läßt ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter zerschleichen und legt ein halbes Pfund (280 Gr.) Bratwurstbrät hinein, in Ermanglung dessen ganz fein gehacktes Schweinefleisch, bratet es auf beiden Seiten schön gelb; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt es erkalten und schneidet es in kleine viereckige Stückchen. In den Tiegel, in welchen das Fett zurückgeblieben, kommt eine fein geschnittene Zwiebel, welche man ein wenig dünsten läßt, dann röstet man darin zwei Löffel Mehl schön gelb, füllt es mit guter Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf und verrührt es zu einer dünnen Sauce und kocht sie gut aus. Schneidet gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben und rührt sie in die Sauce. Dann streicht man eine runde Form oder Kasserol gut mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln und gibt eine Lage Kartoffelgemüse, dann eine Lage Bratwurstfleisch hinein und fährt damit fort, bis die Form voll ist. (Das Kartoffelgemüse muß den Schluß machen.) Dann bratet man es eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze im Rohr und stürzt es vor dem Anrichten auf eine runde Schüssel.

170. Kartoffel-Pudding als Gemüse.

Sechs große Kartoffeln werden abgeschält, zerschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und durch ein Sieb oder Seiher gedrückt. Dann wird ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter zu Schaum gerührt, sechs Eidotter hinein gethan und ein halbes Pfund (280 Gr.)

durchgedrückte Kartoffeln daran gerührt, gesalzen, sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Eine Form mit Butter ausgestrichen, eingefüllt, eine Stunde im Dunst gesotten, alsdann auf eine runde Platte gestürzt. Dann gibt man in ein Pfännchen ein Stückchen Butter, ein wenig fein gewiegte Petersilie, einen Eßlöffel Suppe, schwingt es beständig auf dem Feuer, bis es eine dicke Sauce wird und übergießt damit den Pudding. — Dazu gibt man gebratene Bratwürste.

171. Gedünstete weiße Rüben.

Hiezu eignen sich am besten die mittelgroßen Rüben, welche, nachdem sie abgeschält sind, zuerst in dünne runde Scheiben und dann in feine längliche Stengelchen geschnitten werden. In einen Tiegel gibt man Butter oder noch besser Abschöpffett mit etwas fein gestoßenem Zucker, läßt letzteren im Fett gelb rösten, während man ihn öfter umrührt, gibt dann die geschnittenen Rüben hinein und dünstet sie mit einem Löffel Fleischbrühe ganz weich, indem man sie häufig mit dem Kochlöffelstiel umrührt. Sodann werden zwei Löffel Mehl in einem Stückchen gutes Schmalz und einem kleinen Stückchen Zucker gelb geröstet, mit guter Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce aufgefüllt, an die weich gekochten Rüben gethan und mit Salz gewürzt. Sollte sich nach dem Kochen noch Fett oben gesammelt haben, wird dasselbe mit einem Löffel abgenommen. — Zu diesem Gemüse gibt man Hirnbavesen, gebratenes Schaffleisch, Hammels-Cotelettes, auch Schinken oder Zunge.

172. Weiße Rüben auf andere Art.

In einem Stück Butter oder Abschöpffett werden zwei Löffel fein gestoßener Zucker schön gelb geröstet und die, wie oben beschrieben geschnittenen Rüben darin weich gedünstet, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, etwas

Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz gewürzt und so ganz weich gedünstet. Des guten Geschmackes wegen kann man auch einige Löffel Bratenbrühe daran geben.

173. Gelbe Rüben (Mohrrüben).

Dieselben werden gewaschen, geschabt und fein länglich geschnitten, in einem Stück Butter oder Suppenfett mit einem Löffel Fleischbrühe und etwas Salz gedünstet. Sind sie weich, staubt man sie mit zwei Löffel Mehl an, gibt ein wenig fein gestoßenen Zucker und einen Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie daran, sowie etwas Fleischbrühe, läßt sie noch eine Viertelstunde dünsten und gibt sie so zu Tisch. — Dazu gibt man Kalbscotelettes, gebackene Semmelschnitten, gebackene Kälberfüße oder Hirnbavesen.

174. Bayerische (oder Teltower) Rüben.

Dieselben werden gewaschen, geschabt, oben und unten etwas abgeschnitten, die größeren in zwei Theile zerschnitten, die kleineren ganz gelassen und in Wasser mit Salz und einem Stückchen Kochlebkuchen weich gesotten; bei allenfallsigem Einkochen des Wassers wird Fleischbrühe nachgegossen; gewöhnlich wird auch eine Schweinshaxe oder Stückchen Schweinefleisch mitgesotten. Von einem Stückchen Schmalz mit zwei Löffel Mehl und einem Stückchen fein gestoßenen Zucker wird ein dunkelbraunes Einbrenn gemacht, mit der Brühe von den Rüben aufgefüllt oder mangelnden Falles mit Fleischbrühe, gibt diese Sauce an die Rüben und läßt sie gut auskochen. — Dazu gibt man gebratenes Schweinefleisch oder Schweinscotelettes.

175. Dorschen.

Dieselben werden geschält, kleinfingerdick länglich geschnitten, in einem Tiegel mit Butter oder Abschöpf-

fett, etwas fein gestoßenem Zucker und einem Löffel Fleischbrühe weich gedünstet. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit etwas Mehl angestaubt und ein Suppenlöffel Fleischbrühe daran gegeben; Salz nach Belieben. Hat man ein Stückchen Schweinefleisch, kann man es mitdünsten. — Dazu gibt man Hirnbavesen, gebackene Semmelschnitten, gebackene Kälberfüße oder gebackene Leber.

176. Kohlrabi.

Die Köpfe werden abgeschält, in dünne Scheibchen aufgeschnitten, das schöne grüne Kraut von den Stielen abgestreift und wie dicke Nudeln geschnitten. Dann werden die Köpfe und das Kraut in Salzwasser, jedoch jedes eigens, gesotten, hierauf in einen Durchschlag gebracht und mit frischem Wasser abgekühlt. (Das Kraut kann nach Belieben auch fein gewiegt werden.) Dann wird ein hellgelbes Einbrenn (Nr. 280) gemacht, dasselbe mit guter Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce gerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Auch kann man etwas Bratenbrühe daran geben. Die Sauce läßt man gut auskochen und rührt zuerst das Grüne und dann die Kohlrabi hinein. Nach einer Viertelstunde ist es ausgekocht. — Dazu gibt man gebackene Leber, Bratwürste oder Kalbscotelettes.

177. Gefüllte Kohlrabi.

Mittelgroße Kohlrabi werden abgeschält, in Salzwasser weich gekocht, dann unten ein Plättchen abgeschnitten, damit sie stehen; oben wird das Käppchen abgeschnitten und bei Seite gelegt, dann die Kohlrabi behutsam, daß sie kein Loch bekommen, ausgehöhlt. Dann macht man eine Farce von Kalbsbraten, Kalbskopf rc., indem man das Fleisch fein wiegt; Butter, fein gewiegte Zwiebel und etwas Petersiliengrün läßt man ein wenig

anlaufen, gibt das Fleisch hinein, weicht ein kleines Milchbrod in heiße Fleischbrühe ein, und rührt es nebst zwei Eiern daran. Dann füllt man alle Kohlrabi damit voll und deckt jeden mit dem früher abgeschnittenen Deckelchen zu. Hierauf bereitet man gelbe, nicht zu dicke Buttersauce, (Nr. 278) läßt sie gut aufkochen und kocht die Kohlrabi noch einmal darin auf, setzt sie auf eine runde Platte, gießt die Sauce darüber und gibt sie so zu Tisch. Auf je eine Person rechnet man ein Stück. Das Grüne der Kohlrabi kann gesotten, fein gewiegt in ein wenig Butter gedünstet, herum garnirt werden.

178. Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden rein geschabt, bis gar nichts Schwarzes mehr daran ist; die dicken werden gespalten, dann fingerlang zerschnitten, sogleich in Wasser, welches mit zwei Löffel Mehl und einem Löffel Essig vermischt ist, gelegt, damit sie nicht braun werden, dann in kochendem Salzwasser weich gekocht. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, rührt so viel Mehl hinein, als das Fett annimmt, läßt es ein wenig anziehen, gießt kochende Fleischbrühe unter beständigem Rühren daran, bis es eine dicke Sauce ist, dann läßt man sie gut auskochen. Sind die Wurzeln weich, gießt man das Wasser ab, gibt sie in die Sauce und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen. Diese Sauce kann auch mit zwei Eigelb legirt werden.

179. Schwarzwurzeln auf andere Art.

Sind die Wurzeln weich gekocht, so macht man ein hellgelbes Einbrenn, (Nr. 280) rührt dasselbe mit guter Fleischbrühe zu einer dicken Sauce, säuert sie mit etwas Citronensaft und läßt sie gut auskochen; Salz nach Belieben. Die Wurzeln werden vor dem Anrichten noch eine Viertelstunde darin gekocht.

180. Wirsing.

Die äußern Blätter des Wirsing werden weggeschnitten, die innern von den Stengeln befreit, rein gewaschen, in siedendem Salzwasser ganz weich gekocht; hierauf in einen Durchschlag gegossen, mit einem Löffel ausgedrückt und mehrmals durchschnitten. Dann wird hellgelbes Einbrenn (Nr. 280) gemacht, dasselbe mit kochender Fleischbrühe abgerührt, mit Salz, Pfeffer und etwas fein geriebener Muskatnuß gewürzt, gut ausgekocht und der Wirsing eine Viertelstunde vor dem Anrichten hinein gerührt und tüchtig ausgekocht. — Dazu gibt man Bratwürste, gebackene Kalbsleber oder Würste von altem gewiegten Fleische. (Fleisch Croquettes).

NB. Grüne Gemüse müssen immer mit siedendem Salzwasser zugesetzt und mit kaltem Wasser abgekühlt werden, damit sie den rauhen Geschmack verlieren und die frische, grüne Farbe behalten.

181. Wirsing auf andere Art.

Nachdem die innern Blätter von den Stengeln befreit sind, werden sie in kochendem Salzwasser weich gesotten, in einen Durchschlag gebracht, gut ausgedrückt und fein zerschnitten oder mit dem Wiegmesser gewiegt. Nun läßt man ein Stück Butter oder Suppenfett zerschleichen, dünstet den Wirsing darin, staubt zwei Löffel Mehl daran und gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Dann darf er noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch ein paar Löffel Bratensauce daran geben, was ihn sehr schmackhaft macht.

182. Gefüllter Wirsing.

Ein großer Wirsingkopf wird von den äußern Blättern befreit und ganz in Salzwasser fast weich gekocht, hierauf mit kaltem Wasser abgekühlt, die Blätter

dann von den Stengeln befreit, eine Auflaufform dick mit Butter bestrichen, mit den Wirsingblättern dicht ausgelegt und folgende Fülle hinein gegeben: Ein Pfund (560 Gr.) Bratwurstbrät oder ein Pfund (560 Gr.) fein gewiegtes Schweinfleisch, eine kleine feingewiegte Gansleber, werden in einer Schüssel mit vier ganzen Eiern glatt gerührt, eine Handvoll Semmelbrösel hinein gegeben, gut gesalzen, mit einer Prise Pfeffer gewürzt, in die Form gefüllt, mit Wirsingblättern gut zugedeckt und eine Stunde im Dunst gesotten oder im Rohr gebraten.

Ist er fertig, wird er auf eine runde Schüssel gestürzt und mit gelber Einmachsauce übergossen.

183. Rouletten von Wirsing.

Von einem in Salzwasser weich gekochten und abgekühlten Wirsingkopfe werden die schönsten Blätter abgenommen, von den Stengeln befreit, auf ein Brett gelegt und in jedes zwei Löffel von vorstehender Farce (Nr. 182) der Länge nach hinein gethan, dann zusammengerollt. Die Rouletten werden in eine dünne Einmachsauce gelegt und darin eine halbe Stunde gekocht, oder auf einer flachen Pfanne in Abschöpffett schön gelb gebraten, auf eine runde Platte gelegt, und dann erst die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

184. Gefüllte Kraut-Rouletten.

Werden ebenso zubereitet wie Nr. 183, anstatt der Wirsingblätter aber Blätter von weißem Kraut dazu verwendet.

185. Gedünstetes Weißkraut.

Die Blätter desselben werden in der Mitte gespalten, der dicke Stengel herausgeschnitten und dann fein oder grob, je nach Belieben, gehobelt oder nudel-

artig geschnitten. Dann läßt man in einem Tiegel Butter oder Abschöpffett zerschleichen und dünstet das Kraut mit etwas Kümmel, Salz und Essig, nach Belieben auch ein Glas Wein, darin weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten staubt man es mit zwei Kochlöffel Mehl an, gibt noch etwas Fleischbrühe daran und kocht es kurz ein. — Man gibt Schinken, Würste oder geräucherte Zunge dazu.

186. Weißkraut in brauner, saurer Sauce.

Das Kraut wird wie bevorstehend (Nr. 185) gedünstet, dann ein dunkelbraunes Einbrenn (Nr. 281) mit etwas Zucker gemacht, mit guter Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce angerührt, mit etwas Essig gesäuert an das Kraut gethan und beides noch eine Viertelstunde ausgekocht. — Hiezu gibt man geräucherte Würstchen oder geräuchertes Fleisch.

187. Blaukraut.

Die Blätter desselben werden ebenfalls von den Rippen befreit, grob oder fein, nudelartig geschnitten; alsdann läßt man Suppenfett zerschleichen, gibt das Kraut nebst etwas Salz, etwas Pfeffer, drei Löffel Essig oder nach Belieben ein Glas Wein, ein Stückchen Zucker hinein und dünstet es unter fleißigem Umrühren ganz weich. (Es darf nicht anbrennen, da es sonst seine schöne Farbe verliert.) Eine Viertelstunde vor dem Anrichten staubt man es mit ein paar Kochlöffel Mehl an und gießt noch etwas Fleischbrühe daran. Man kann gekochte oder gebratene oder mit Zucker glasirte Kastanien dazu geben. — Als Zuspeise eignen sich am besten Eierkuchen, Kartoffelnudeln, Bratwürste, oder warme geräucherte Zunge.

188. Sauerkraut auf gewöhnliche Art.

Dasselbe wird in einem Tiegel oder Kasserol mit Wasser und Suppe oder bloß Wasser und einem Stück

Gänse- oder Schweinefett zum Feuer gesetzt. Sollte es einkochen, so füllt man es wieder auf und läßt es fortkochen, bis es weich ist; dieß dauert gewöhnlich zwei Stunden. Dann nimmt man ein Stück, eigroß, Schmalz, gibt so viel Mehl daran als es annimmt, röstet es mit fein geschnittenen Zwiebeln schön gelb, gießt es mit kochender Fleischbrühe an und gibt es an das Kraut, welches dann noch eine Stunde kochen muß.

189. Gedünstetes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Fleischbrühe oder Wasser nebst einem Viertel Pfund (140 Gr.) Schweine- oder Gänsefett so lange gedünstet, bis es ganz weich ist. Dann werden zwei Kochlöffel Mehl mit Wasser zu einem kleinen Teiglein angerührt, an das Kraut gegossen und so noch eine Viertelstunde weiter gedünstet.

190. Gedünstetes Sauerkraut auf andere Art.

Man kocht das Sauerkraut in Wasser oder Fleischbrühe mit Fett, jedoch nicht ganz weich. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man es in einen Durchschlag und läßt die Brühe ablaufen. Indessen läßt man in einem Tiegel oder Kasserol ein großes Stück Fett zerschleichen, gibt klein geschnittene gelb geröstete Zwiebeln nebst dem Kraut hinein und dünstet es darin. Kurz vor dem Anrichten staubt man es mit ein paar Löffel Mehl an und gießt etwas gute Fleischbrühe daran. Sollte es nicht genug sauer sein, kann man ihm durch Citronensaft, Essig oder Wein eine angenehme Säure geben. Nach Belieben kann man auch einen Apfel mitdünsten.

191. Sauerkraut mit Rebhühnern.

Sind die Rebhühner fertig gedünstet (Nr. 412) oder am Spieß gebraten, so werden sie in vier gleiche Theile zerschnitten, das Kasserol mit Butter bestrichen, der Boden mit

den Rebhühnern belegt, daß die Brust auf den Boden zu liegen kommt und das fertig gekochte Sauerkraut darauf gegeben. Die Sauce von den Rebhühnern wird an das Kraut geschüttet und so dreiviertel Stunden langsam im Rohr gebraten.

Das Kraut wird auf eine Platte gestürzt, die Rebhühner oben darauf gelegt und so servirt.

192. Sauerkraut mit Hasen, Fasanen oder Krammetsvögeln.

Dieselben werden schön saftig gebraten, in gleichmäßige Stücke zerschnitten und ebenso verfahren wie in Nr. 191. Zu bemerken ist, daß die Krammetsvögel ganz bleiben und wenn sie gebraten sind, bevor man sie in's Kraut gibt, erst von den Magen befreit werden.

193. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch.

Das weich gekochte geräucherte warme Fleisch wird in schöne gleichmäßige Stücke zerschnitten und ebenso verfahren wie bei Nr. 191. Ein Rippenstück eignet sich am besten dazu.

194. Gedünstetes Rübenkraut.

Man gibt ein Stück Abschöpffett oder Schweineschmalz in einen Tiegel nebst würflich geschnittene und gelb geröstete Zwiebeln, das Rübenkraut dazu und dünstet es zwei Stunden lang, alsdann staubt man etwas Mehl daran und gießt ein wenig Fleischbrühe nach. Salz nach Belieben. Etwas Bratensauce vor dem Anrichten dazu gegeben, gibt einen piquanteren Geschmack.

195. Gehacktes Rübenkraut.

Man setzt es mit Wasser und etwas Salz zum Feuer; nach halbstündigem Kochen gießt man das Wasser ab, gibt Fleischbrühe daran und läßt es fortkochen.

Dann macht man von Butter, Abschöpffett oder Schmalz ein hellgelbes Einbrenn mit Zwiebel, füllt es mit guter Fleischbrühe auf und rührt es an das Kraut; wenn es zu dick sein sollte, gießt man Fleischbrühe nach, und läßt es noch einige Zeit kochen.

196. Kohl.

Wenn der Kohl von den Stengeln abgestreift ist, wird er rein gewaschen und in kochendem Salzwasser ganz weich gesotten, dann in einen Durchschlag gegossen, abgekühlt, mit einem runden Löffel fest ausgedrückt, gewiegt oder fein geschnitten. Nun macht man ein hellgelbes Einbrenn (Nr. 280) von Butter, Abschöpf- oder Gänsefett, füllt es mit guter Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf, würzt es mit Pfeffer und Salz, kocht es eine Viertelstunde und gibt den fein gewiegten Kohl nebst einem großen Stück Gänse- oder Schweinefett hinein und läßt den Kohl noch eine Stunde lang kochen. Es muß hiezu sehr viel Fett verwendet werden, da der Kohl sonst rauh schmeckt. Auch gedünsteter Zwiebel gibt ihm einen guten Geschmack.

197. Kohl mit Kastanien.

Wird wie Nr. 196 bereitet; eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden einige in Wasser weich gekochte abgeschälte Kastanien hinein gegeben und mitgekocht; oder wenn der Kohl angerichtet ist, mit in Zucker gebratenen Kastanien (Nr. 231) garnirt.

198. Rosenkohl.

Die dicken Knospen werden von dem langen Stengel abgeschnitten, von den gelben oder faulen Blättchen befreit und in kochendem Salzwasser weich gesotten, damit sie schön grün bleiben, nachher in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Der

Rosenkohl darf nicht zu weich gesotten werden, da er sonst sein schönes Ansehen verlieren würde. Alsdann läßt man in einem Kasserol ein Stück Butter zerschleichen, gibt so viel Mehl, als sie annimmt, hinein, läßt es ein wenig anziehen und füllt es mit kochender Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf, würzt es mit Muskatnuß, wenn nöthig auch mit Salz und läßt es gut auskochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man den Rosenkohl in die Sauce, rührt ihn aber nicht zu oft um, damit die Knospen ganz bleiben.

199. Blumenkohl (Carviol.)

Der Blumenkohl muß, so viel nur immer möglich, ganz bleiben; ohne die Rose zu beschädigen, werden mit einem spitzigen Messer die kleinen grünen Blättchen herausgeputzt und am Stengel die äußere grüne Schale abgeschält. Der Blumenkohl wird in kochendem Salzwasser weich gesotten, doch nicht so weich, daß die Rose zerfällt, gießt dann einige Löffel kaltes Wasser darauf und läßt ihn bis vor dem Anrichten im Wasser und gibt ihn, nachdem man ihn auf eine Platte oder runde Schüssel gelegt hat, mit folgender Sauce zu Tische: Vier Loth (70 Gr.) Butter läßt man zerschleichen, rührt so viel Mehl, als es annimmt, hinein, und gießt so viel Fleischbrühe daran, daß es eine dicke Sauce wird, läßt dieselbe gut auskochen und legirt sie zuletzt mit zwei Eidotter und etwas Citronensaft.

200. Blumenkohl mit saurem Rahm.

Ist der Blumenkohl in vorbeschriebener Weise weich gesotten, so wird er zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt. Dann wird eine Platte mit Butter bestrichen, der Blumenkohl darauf gelegt, mit saurem Rahm übergossen und mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut,

sodann eine Viertelstunde im Rohr gebacken. — Man gibt ihn zu gebratenem Rindfleisch.

201. Blumenkohl gebacken.

Ist der Blumenkohl in kleine Stücke zertheilt und in Salzwasser weich gekocht, so nimmt man ihn aus dem Wasser und läßt ihn in einem Durchschlag ablaufen. Sodann wird ein Brandteig (Nr. 621) bereitet, jede Blume darin eingetaucht und in Schmalz schwimmend schön gelb gebacken.

202. Kopfsalat als Gemüse.

Man blättert die Salatstauden ab, schneidet die groben Rippen heraus, putzt das Grüne weg und kocht ihn in siedendem Salzwasser weich, gießt ihn in einen Durchschlag und kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn mit einem Löffel aus und schneidet ihn mit einem Messer mehrmals durch oder wiegt ihn. Nun macht man in einem Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter oder Abschöpffett heiß, gibt Mehl, soviel es annimmt, hinein und läßt es schön hellgelb rösten; alsdann gießt man es mit kochender Fleischbrühe auf, würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, auch kann man ein paar Löffel Bratenbrühe daran geben, welche das Gemüse sehr schmackhaft macht. Ist die Sauce ausgekocht, so gibt man den Salat hinein und läßt ihn noch ein wenig kochen.

203. Endivien-Gemüse.

Man bereitet das Gemüse wie das vorstehend beschriebene; läßt in einem Tiegel Butter zerschleichen, rührt Mehl, soviel es annimmt, hinein und gießt es unter beständigem Rühren mit Fleischbrühe sogleich auf, aber nicht zu dünn, und läßt es gut auskochen. Alsdann gibt man den gewiegten Endivie hinein, verrührt ihn

gut und läßt ihn gut auskochen. — Dazu gibt man gebackene Hühner, Schafscotelettes, gebackene Kalbsbriese.

204. Spinat.

Der Spinat wird ausgesucht, von den groben Stielen befreit, rein gewaschen, in kochendem Salzwasser ganz weich gekocht, hierauf in einen Durchschlag gebracht, kaltes Wasser darüber gegossen, fest ausgedrückt, hierauf, nebst einer ganzen Zwiebel, sehr fein gewiegt. Dann wird Mehl in Butter gelb geröstet, der Spinat eine Viertelstunde darin gedünstet, mit kochender Fleischbrühe verdünnt, noch eine Viertelstunde gekocht, mit Pfeffer, Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt. Sehr gut ist es, wenn ein paar Löffel Bratenbrühe daran gekocht werden.

205. Spinat auf andere Art.

Man macht ein hellgelbes Einbrenn, (Nr. 280) füllt es mit kochender Fleischbrühe auf, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und läßt es gut auskochen. Alsdann gibt man den gekochten fein gewiegten Spinat hinein und kocht ihn noch eine halbe Stunde. — Zur Beilage gibt man sogenannte Ochsenaugen, Bratwürste oder Schinken.

206. Spinatpudding.

Drei Handvoll junger Spinat wird in kochendem Salzwasser blanschirt, abgekühlt, dann ausgedrückt und mit einer kleinen Zwiebel fein gewiegt, alsdann in einem Kasserol oder Tiegel in Butter oder Abschöpffett mit etwas Salz und einer Prise Pfeffer gedünstet. Zwei Milchbrode (100 Gr.) werden abgeschält, in kalter Milch eingeweicht, nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt, in zwei Loth (35 Gr.) Butter in einem Tiegel abgetrocknet,

dann an den gedünsteten Spinat gerührt und in einer Schüssel erkalten gelassen.

Hierauf rührt man das Gelbe von sechs Eiern daran, das zu Schnee geschlagene Eiweiß von denselben wird leicht darunter gehoben; nach Belieben kann man auch eine Handvoll fein gewiegten Schinken, jedoch bevor man den Schnee daran gibt, darunter mengen. Alsdann streicht man eine Dunstform mit Butter aus und siedet den Pudding eine Stunde, stürzt ihn auf eine flache Platte und gibt Buttersauce (Nr. 278) darüber.

207. Spargel in Einmachsauce.

Vom Spargel werden die Blättchen von unten ungefähr bis zur Mitte abgeschabt, rein gewaschen in einen Bündel zusammengebunden und in kochendem Salzwasser weich gesotten, dann ein wenig kaltes Wasser daran gegossen, stehen gelassen. Soll der Spargel schön grün bleiben, darf er während dem Sieden nicht zugedeckt werden. Bei dem Anrichten wird der Spargel gleichmäßig auf eine Platte mit den Köpfchen einwärts gelegt und mit hellgelber Einmachsauce (Nr. 280) übergossen.

208. Spargel in Buttersauce.

Nachdem der Spargel weich gekocht ist, wird er auf einer Platte schön geordnet und mit folgender Sauce übergossen:

Vier Loth (73 Gr.) Butter läßt man zerschleichen, rührt zwei Löffel Mehl hinein, rührt sie sogleich mit guter Fleischbrühe und einem Löffel Spargelwasser glatt, läßt sie gut auskochen und legirt sie mit einer Eidotter. Hierauf wird sie über den Spargel gegossen, oder in einer Sauciere beigegeben.

209. Spargel mit Rühreiern.

Der in kleine Stückchen geschnittene und in Salzwasser weichgekochte Spargel wird mit sehr weichen ein-

gerührten Eiern (Nr. 576) vermengt und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß gewürzt.

210. Brechspargel in Buttersauce.

Hiezu nimmt man dünne grüne Stämmchen, putzt die Blättchen bis zur Mitte ab, bricht oder schneidet sie, so weit sie sich brechen lassen, in halbfingerlange Stückchen ab und siedet sie in kochendem Salzwasser weich. Dann bringt man sie in einen Durchschlag oder Seiher, damit sie ablaufen. Läßt ein Stückchen Butter oder Suppenfett zerschleichen, rührt Mehl hinein, füllt es mit kochender Fleischbrühe und einem Löffel Spargelwasser langsam auf, damit es keine Bätzchen bekommt, läßt die Sauce auskochen, gibt etwas Salz daran und kocht eine Viertelstunde vor dem Anrichten den weich gekochten Spargel hinein. Kann auch mit zwei Eigelb legirt werden.

211. Hopfengemüse.

Die zarten kleinen Hopfensprossen werden unten am Stiel etwas abgeschnitten und dann rein gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gesotten. Nachdem sie abgegossen sind, macht man ein hellgelbes Einbrenn (Nr. 280), füllt es mit guter Fleischbrühe auf und läßt es gut auskochen, salzt es nach Belieben und gibt den Hopfen hinein, der noch einmal aufzukochen hat.

212. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Stengeln abgezupft, rein gewaschen und mit dem Wiegmesser nicht zu fein gewiegt. In einem Tiegel oder Kasserol läßt man dann ein Stückchen Butter zerschleichen, gibt den Sauerampfer, nebst etwas Salz und Muskatnuß, hinein und dünstet ihn weich. Hierauf werden zwei Löffel Mehl daran gestaubt, eine Obertasse saurer Rahm und ein Löffel Fleischbrühe dazu gegossen und das Ganze bis zu einer dicken

Masse verkocht. Vor dem Anrichten wird es mit zwei Eigelb legirt. Ein Stückchen Glace oder Bratenschüh gibt ihm einen kräftigen Geschmack. — Dazu gibt man verlorene Eier (Nr. 575), jedoch eignet sich dieses Gemüse besser als Rindfleischbeilage.

213. Grüne Erbsen.

Dieselben werden frisch gepflückt, von den Hülsen befreit und in einer messingenen Pfanne in kochendem Salzwasser gesotten. Sind sie noch nicht gänzlich weich, wird das Wasser abgegossen, in einen Tiegel ein Stückchen Butter gethan, die Erbsen hinein gegeben und mit einem Löffelchen gestoßenen Zucker und einem Löffel guter Fleischbrühe, sowie einem Löffel Mehl weich gedünstet. — Als Beilage zu diesem Gemüse sind am besten Kalbs-Cotelettes, gebackene Hühner, gebackene Kalbsfüße ꝛc.

214. Grüne Erbsen auf andere Art.

Man gibt die grünen Erbsen sogleich, nachdem sie rein gewaschen sind, in einen Tiegel, worin ein Stückchen Butter zerlassen ist, und dünstet sie weich; vor dem Anrichten staubt man ein wenig Mehl hinein, gießt einen Löffel Fleischbrühe zu, auch gibt man fein gewiegtes Petersilienkraut und etwas Zucker daran.

215. Pürée von grünen Erbsen.

Grüne frische Erbsen werden rein gewaschen und in kochendes Salzwasser gethan, und sehr weich gesotten. Dann mit etwas Fleischbrühe durch ein Sieb in eine Schüssel getrieben. Hierauf ein hellgelbes Einbrenn gemacht und dasselbe mit den durchgetriebenen Erbsen angerührt. Sollte es zu dick sein, gibt man noch Fleischbrühe nach und läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Dazu gibt man gebackene Hühner, gebratenes Kalbfleisch oder Cotelettes.

216. Gelbe Rüben mit grünen Erbsen.

Beide Gemüse (nach Nr. 173 und Nr. 213) werden fertig gekocht und gut zusammen vermengt. — Als Beilage hiezu eignen sich am besten gebackene Semmelschnitten, warme Zunge, Hirnbavesen oder Croquetts.

217. Zuckererbsen in der Schale (Zuckerschesen).

Dieselben werden an beiden Enden abgeschnitten und die feinen Fäden an den Seiten abgezogen, dann in kochendem Salzwasser schnell abblanschirt. In einem Tiegel läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, gibt die Erbsen hinein, rührt sie um, staubt zwei Löffel Mehl daran und salzt sie nach Belieben, man nimmt auch Zucker dazu, auch kommt eine Prise fein gewiegtes Petersiliengrün dazu. Zuletzt gießt man einen Löffel voll Fleischbrühe daran, und kocht es zu einem dicken Gemüse.

218. Bohnen.

Von den Bohnen werden die beiden Enden abgeschnitten und die Fäden an beiden Seiten abgezogen, dann schneidet man sie der Länge nach in zwei bis drei Theile, kocht sie in siedendem Salzwasser nicht zu weich, seiht sie ab, gibt in einen Tiegel ein Stück Butter, läßt die Bohnen eine halbe Stunde, indem man sie hie und da umrührt, dünsten, staubt sie mit zwei Löffel Mehl an und gießt zuletzt einen Löffel Fleischbrühe daran; auch salzt und pfeffert man sie etwas.

219. Bohnen auf andere Art.

Die Bohnen werden abgezogen, der Länge nach fein geschnitten, in einem Tiegel mit zerlassener Butter, Salz und gewiegter Petersilie weich gedünstet, mit etwas Mehl angestaubt und dann etwas Fleischbrühe daran gegossen. Etwas Bohnenkräutchen mitgekocht, lieben viele Leute.

220. Bohnen in saurer Sauce.

Nachdem man die Bohnen abgezogen, länglich oder in würfelartige Stücke geschnitten hat, werden sie in kochendem Salzwasser weich gesotten. Indessen macht man von Butter, Abschöpffett oder Schmalz ein braunes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt ein wenig Essig und einige Löffel Bratenbrühe daran und läßt die Sauce gut auskochen, alsdann gibt man die Bohnen hinein und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

221. Saubohnen.

Von diesen werden nur die Kerne von jungen, noch nicht ausgewachsenen Bohnen benützt, da die Hülsen dick und nicht zu gebrauchen sind. Die Bohnen werden in kochendem Salzwasser weich gesotten, und abgegossen. Hierauf wird in kleine Würfel geschnittenes Speck zuerst ausgebraten, dann von demselben und einem Stückchen Butter und Mehl ein hellgelbes Einbrenn gemacht, dasselbe mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, Salz und Pfeffer daran gethan und mit einem Löffel Essig gesäuert. Ist die Sauce fertig, werden die Bohnen hineingegeben und noch eine halbe Stunde gekocht. — Als Beilage eignet sich roher oder gesottener Schinken, Schweinefleisch oder Wurst, in Norddeutschland ißt man gekochtes Speck dazu.

222. Dürre Bohnen.

Hiezu wählt man kleine weiße Bohnen. Dieselben werden, nachdem sie ausgesucht sind, die Nacht vorher in frisches Wasser gelegt, dieses Wasser Morgens abgegossen und mit anderem kaltem Wasser werden sie dann weich gekocht. Sie müssen lange sieden. Indessen macht man von Butter oder Abschöpffett mit Mehl ein hellgelbes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, säuert es mit etwas Essig und gibt auch, wenn nöthig, Salz

daran. Die abgeseihten Bohnen werden dann in der Sauce noch eine Viertelstunde gekocht.

NB. Dürre Hülsenfrüchte kocht man ohne Salz, da sie so lieber weich werden.

223. Pürée von dürren Bohnen.

Die Bohnen werden ganz weich gekocht, dann ein wenig hellgelbes Einbrenn daran gerührt, darauf durch ein Sieb oder Seiher getrieben, ein wenig mit Fleischbrühe verdünnt, Salz nach Belieben daran gegeben. Dann läßt man sie noch ein wenig aufkochen. Man kann auch etwas Bratensauce daran geben.

224. Eingemachte Bohnen.

Dieselben werden die Nacht vorher in frisches Wasser gelegt, dieses Wasser Morgens abgegossen. Alsdann werden sie in Salzwasser weich gekocht; hierauf kann man sie dünsten, am besten sind sie in brauner, saurer Sauce. — Als Beilage eignen sich Knackwürste, geräuchertes Fleisch, Schinken.

225. Dürre Erbsen.

Man setzt dieselben, nachdem sie sorgfältig ausgesucht sind, mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie unter fleißigem Umrühren langsam weich kochen, bis die Hülsen sich ablösen; dann streicht man sie durch ein Sieb oder einen Seiher, macht von frischem Schmalz und Mehl ein hellgelbes Einbrenn, füllt dasselbe mit den Erbsen auf, verdünnt es mit guter Fleischbrühe und kocht die Erbsen noch eine Viertelstunde.

226. Linsen.

Dieselben werden mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und weich gekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Alsdann röstet man einige Löffel Mehl

in Schmalz oder Abschöpffett gelb, gießt das Einbrenn mit kochender Fleischbrühe auf, gibt etwas Essig und einige Löffel Bratenbrühe daran und läßt sie gut auskochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man die Linsen, von denen man das Wasser abgegossen hat, in die Sauce. — Als Beilage gibt man warme, geräucherte Bratwürste, auch Häringe.

227. Schwämme (Pilzlinge).

Der Stengel wird abgeschnitten und die Schwämme blätterweise aufgeschnitten, dann rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stückchen Butter, etwas Salz und ein wenig fein gewiegter Petersilie eine halbe Stunde gedünstet, vor dem Anrichten mit einem Löffelchen Mehl angestaubt und noch einmal aufgekocht. Nach Belieben auch etwas Essig darangegeben.

228. Morcheln (Morauchen).

Ein Stückchen Butter läßt man zerschleichen und darin eine gewiegte, kleine Zwiebel nebst Petersiliengrün flüchtig anlaufen, dann gibt man die öfter gewaschenen Morcheln hinein, dünstet sie eine halbe Viertelstunde, staubt etwas Mehl daran, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, und füllt sie mit guter Fleischbrühe auf; sie dürfen jedoch nicht zu dünn werden. Nach Belieben kann man auch etwas Citronensaft oder Essig daran geben.

229. Champignons.

Die unterste Spitze des Stengels wird abgeschnitten, die Champignons sehr rein gewaschen, abgetrocknet, in Butter mit Salz und fein gewiegter Petersilie gedünstet, mit Mehl angestaubt und etwas Fleischbrühe daran gegossen.

Sollten die Champignons groß sein, so werden sie zerschnitten.

230. Trüffeln.

Ein Pfund (560 Gr.) Trüffeln wird in lauem Wasser gut abgebürstet und dann in kaltem Wasser herausgewaschen, abgetrocknet, in einem Tiegel oder Kasserol mit einer Flasche (¾ Liter) rothen Wein, vier Nelken und ein klein wenig Salz eine Viertelstunde gekocht; dann in einem ächten, gut verschließbaren Geschirr an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Braucht man welche, werden sie mit einem silbernen Löffel herausgehoben, recht fein abgeschält und fein aufgeschnitten.

231. Gesottene und dann glasirte Kastanien.

Nachdem man dieselben in kochendem Wasser blanchirt hat, werden sie abgeschält. Dann läßt man sie in Fleischbrühe mit etwas Salz weich kochen. Indessen läßt man ein ziemlich großes Stück weißen Kochzucker mit etwas Wasser dick spinnen, wirft die Kastanien hinein, und rührt sie etwas um, damit jede sich mit Zucker überziehe, hierauf wird jede einzeln mit einer Gabel oder spitzigem Hölzchen aus dem Zucker gehoben. — Diese Kastanien werden zu Kohl oder Blaukraut gegeben.

*232. Schwämme (Pilzlinge) crustirt.

Man schneidet von einem Dutzend schöner, fester Pilze alles Braune sorgfältig weg und dieselben recht fein blätterig, wäscht sie und gibt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. — Während dem schneidet man vier Zwiebeln in kleine Würfel, röstet sie in einem flachen, ziemlich großen Kasserol mit einem Stückchen Butter, jedoch so, daß sie weiß bleiben, gibt dann die Schwämme hinein nebst etwas Pfeffer, Salz und einem Schoppen guten, sauern Rahm, und läßt sie dann unter beständigem Umrühren auf raschem Feuer so lange kochen, bis nur mehr eine ganz kurze Sauce daran ist. — Die Schwämme kommen dann in eine Porzellanplatte, welche die Ofenhitze verträgt, werden dann mit braunem, geriebenem Milchbrod und

etwas geriebenem Parmesankäse bestreut, mit verlaufener Butter beträufelt und im Ofen oder mit einer glühenden Schaufel rasch crustirt.

*233. Körbelrüben.

Die Körbelrübchen werden schön zugeschnitten (gedreht), so daß sie ihre Form behalten und in frischem Wasser gewaschen und liegen gelassen. Während dem gibt man für sechs Personen vier Loth (70 Gr.) Zucker, ein Loth (17 Gr.) Butter in ein Kasserol, feuchtet den Zucker mit Wasser etwas an und stellt das Kasserol auf's Feuer, läßt es einkochen bis zum Caramel, d. h. bis der Zucker schön braun geworden ist, füllt das Caramel mit Fleischbrühe auf, gibt die Rübchen nebst etwas Salz und drei Loth (52 Gr.) frische Butter hinein und läßt sie nur ein paarmal aufkochen, da sie sehr schnell weich werden, gieße die Fleischbrühe davon ab, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit Butter etwas hellbraun, fülle mit dem Abgegossenen das geröstete Mehl auf und gebe es, nachdem es zuvor ausgekocht, über die Rübchen, lasse dieselben aufkochen und richte sie an. — Ein lieblicher, kastanienähnlicher Geschmack zeichnet diese Rübchen aus. Kalbsbriese gebacken, spanische Aepfel (Nr. 240) eignen sich als Beilage.

*234. Purée von Kastanien.

Ein und ein halbes Pfund (810 Gr.) Kastanien werden abgeschält, in kochendes Wasser gelegt und die zweite Schale abgezogen wie bei den Mandeln; dann werden zwei Zwiebeln würflig geschnitten, in Butter hellbraun geröstet, mit brauner Jus aufgefüllt, die Kastanien mit etwas Salz hineingegeben und anderthalb Stunden weich und kurz gekocht, im Mörser gestoßen, wieder auf's Feuer gegeben, mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl eingestaubt, auskochen gelassen, durch ein Sieb gestrichen, heiß gerührt und mit Salz und Muskatnuß

gewürzt. Auch wird ein eigroßes Stückchen Butter kurz vor dem Anrichten darunter gerührt, und dann servirt. — Glacirte Schweinscotelettes, Bratwürstchen, kleine Blutwürstchen, eignen sich als Beilage.

*235. Artischocken auf Lioner Art.

Der untere, fleischige, von allen Blättern und dem Pelz entblößte Theil der Artischocke wird rein geschält und sogleich mit Citronensaft eingerieben, daß er nicht schwarz wird, und in Salzwasser blanschirt; dann im frischen Wasser abgekühlt. — Sind die Artischocken groß, so kann man sie auch in vier Theile verschneiden. — Etwas Schalotten, grüne Petersilie und Champignons werden fein geschnitten, gewaschen und in einem Tuch ausgedrückt. — Dieses feine Kräutchen wird zur Hälfte in einen Kasserolboden gestreut, zwei Eßlöffel Olivenöl daran gegossen, die Artischocken hineingereiht, die andere Hälfte der feinen Kräutchen darüber gestreut, zwei Löffel Glace und zwei Löffel Jus daran gegeben, mit butterbestrichenem Papier zugedeckt und im Ofen unter fleißigem Begießen drei Viertelstunden weich gedünstet. — Die Artischocken werden angerichtet, die Jus entölt und unter die Aritschocken gegeben.

*236. Purée von weißen Bohnen.

Die weißen Bohnen, eine halbe Maß (½ Liter), werden gewaschen, mit vielem Wasser, zwei Zwiebeln, einer gelben Rübe und zwei Petersilie-Wurzeln weich gekocht, das Wasser davon abgegossen, mit einer Maß (1 Liter) süßen Rahm, sechs geschnittenen Zwiebeln, etwas Salz auf dem Feuer so lange unter beständigem Rühren gekocht, bis es ein Brei ist, den man mit der Gabel essen kann; dann wird dieser Brei durch ein Sieb gestrichen, wieder heiß gerührt, ein Stückchen frische Butter darunter gerührt und angerichtet. — Dieses Ge-

müse ist sehr an Fasttagen zu empfehlen und können gebackene Häringe oder Froschschenkel als Beilage dazu gegeben werden.

*237. Hechtenkraut.

Man koche für sechs Personen Sauerkraut mit einer halben Flasche weißen Wein, etwas Jusfett, Salz und Fleischbrühe, röste acht fein geschnittene Zwiebeln schön dunkelbraun, mische sie unter das kochende Kraut, und mache es fertig mit Braunmehl, wie in Nr. 188 beschrieben ist. — Während das Kraut eine und eine halbe Stunde kocht, backe man zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Hecht, wie in Nr. 527 beschrieben, nimmt, nach dem Erkalten desselben, alle Gräten sorgfältigst heraus, und zupft den Hecht ganz fein. — Nun kommt in eine tiefe Porzellan-Schüssel auf den Boden eine fingerdicke Lage Kraut, dann eine Schichte gezupfter Hecht u. s. f., bis die Schüssel voll ist, jedoch muß immer die unterste und oberste Lage Kraut sein, welche mit feinem, geriebenen, braunen Milchbrod bestreut und im Ofen herauscrustirt wird.

*238. Frankfurter Laubfrösche.

(Gefüllter Spinat.)

Man macht eine Fülle, wie in Nr. 182 gezeigt worden ist. Einen großblätterigen Spinat überbrüht man nur mit kochendem Salzwasser ganz leicht, legt ihn dann in kaltes Wasser und von da breitet man ihn auf ein weißes Tuch. Man nimmt drei bis vier Blätter zusammen, gibt in die Mitte ein nußgroßes Stückchen von der Fülle und überbiegt sie mit den Blättern. — Nachdem nun alle Blätter gefüllt und klein länglichrund geformt sind, werden sie in ein flaches Kasserol an einander gereiht, mit einer Zwiebel, gelben Rübe und Petersilienwurzel gewürzt, mit Salz bestreut, mit fetter Fleischbrühe begossen und eine halbe Stunde langsam gedämpft. Beim Anrichten kommt eine spanische Sauce (Nr. 316) oder eine deutsche Sauce (Nr. 314) darunter.

Beilagen zu Gemüsen.

---

*239. Cotelettes aus kaltem Braten.

1 Pfund kalter Braten (560 Gr.) wird mit einer kleinen Zwiebel fein gewiegt und mit ¼ Pfund (140 Gr.) fein gehacktem Schweinefleisch (Bratwurstbret) in einer Schüssel vermengt. Dazu thut man dann noch: 3 ganze Eier, 1 in kalte Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Milchbrod nebst etwas Salz, rührt dann Alles zu einem ziemlich lockeren Teige. Aus diesem formt man Cotelettes, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Semmelbröseln und bratet sie in heißem Schmalz in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten braun.

*240. Spanische Aepfel vom Hirsch oder Hammel.

Man lasse sich vom Metzger zwei paar Hammelsspanier (Hoden) geben, schneide die äußere Haut mit einem Schnitt weg, schneide sie in halbfingerbreite, ovale Schnitten, lege sie auf ein Tuch, salze und pfeffere dieselben, wende sie in zerklopften Eiern und halb Mehl und halb geriebenem Milchbrod gut vermengt um, und backe sie in sehr heißem Schmalz schwimmend. Sie werden auf einer Serviette angerichtet und mit gebackener Petersilie garnirt. — Dasselbe Verfahren gilt vom Hirsch.

241. Kalbsschnitzeln.

Das Fleischige vom Kalbsschlegel (Nuß) wird vom Bein abgelöst, die Haut davon entfernt, in halbfingerdicke Schnitze geschnitten; je drei= bis viermal mit einem schweren Messer geschlagen, damit sie flach und weich werden; dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer,

legt sie aufeinander und läßt sie eine Stunde ruhen. Hierauf werden sie in Ei und Brösel umgewendet und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz schön braun gebacken. Man ißt sie zu Gemüse oder Salat.

242. Wienerschnitz.

Ein halber Kalbsschlegel wird von den Knochen befreit, die Haut abgezogen und halbfingerdicke lange Schnitze daraus geschnitten, dann mit einem schweren Messer etwas breit geschlagen. Hierauf werden sie auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, aufeinander gelegt und eine Stunde ruhen gelassen. Dann wendet man jeden Schnitz auf beiden Seiten leicht in Mehl um, gibt Butter auf eine flache Pfanne, legt sie darauf und bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb bei mäßiger Hitze. Sind sie fertig, legt man sie auf eine gewärmte Platte, gießt in die Butter, worin sie gebacken wurden, einen Löffel gute Fleischbrühe, läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen, dann gibt man einen Löffel sauern Rahm daran und gießt sie über die Schnitz. Man kann auch einige Tropfen Citronensaft daran geben.

243. Pöckelzunge.

Ist die Pöckelzunge weich gesotten, so wird, so lang sie noch warm, die Haut davon abgezogen, die Zunge in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, der Reihe nach auf eine längliche Platte gelegt und warm zu einem Gemüse servirt.

244. Gebackene Rindszunge.

Ist die Rindszunge in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gesotten, so zieht man ihr, so lange sie noch warm, die Haut ab, schneidet sie in kleinfingerdicke Scheiben, und salzt und pfeffert sie ein wenig.

Nach gänzlichem Erkalten wird sie in verrührtem

Ei und fein geriebenen Bröseln, welche mit etwas Mehl vermengt sind, umgewendet und auf der Pfanne in heißem Schmalz braun gebacken.

245. Kalbs-Cotelettes (Carbonaden).

Man nimmt hiezu das Rückenstück des Kalbes, zu je einem Cotelette eine Rippe, schabt die Haut vom Knochen, schneidet sie ab. Gibt jedem der ersten drei größeren Cotelettes einige Schläge mit einem schweren Messer oder flachen Hackmesser (Braxe), damit sie flach und weich werden; hierauf wird jedes gesalzen und gepfeffert; bei den andern hackt man das Fleisch fein, salzt und pfeffert es ebenfalls, und formt schöne Cotelettes daraus. Dann wird jedes mit verrührtem Ei bestrichen, in Brodbröseln auf beiden Seiten umgekehrt und auf der Pfanne in heißem Rindschmalz schön braun gebacken. Man kann sie auch ohne Ei in Brösel umkehren und dann auf dem Roste braten (Grilliren).

246. Kalbs-Cotelette auf andere Art.

Die Cotelettes werden wie vorstehend zubereitet; aber nicht in Ei und Bröseln umgewendet, sondern nur gesalzen und gepfeffert; dann gibt man auf die Pfanne ein Stückchen Butter, läßt diese zerschleichen, legt die Cotelettes hinein und läßt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten durchbacken; sie müssen eine hellgelbe Farbe bekommen, weßhalb das Feuer nicht zu stark sein darf, da sonst die Butter sich zu schnell bräunt und die Cotelettes einen unangenehmen Geschmack bekommen. Wenn sie fertig sind, richtet man sie auf einer länglichen Platte an und gibt Schüh oder ein wenig Bratensauce darüber.

247. Hammels-Cotelettes.

Mit denselben wird ebenso verfahren wie bei Nr. 245, jedoch werden nur die ersten vier bis fünf

Rippen vom Hammelsrücken dazu verwendet; dieselben dürfen nur flach geschlagen, nie gehackt werden, nicht im Ei umgewendet, sondern, nach vorherigem Klopfen, Salzen und Pfeffern, in Semmelbröseln allein.

Auch kann man sie, statt auf der Pfanne mit Butter, ohne Bröseln auf dem Rost braten, jedoch müssen dieselben zuvor in Butter eingetaucht werden, dann soll, wenn sie fertig sind, etwas Braten-Sauce darüber gegeben werden.

248. Schweins-Cotelettes.

Dieselben werden wie Nr. 247 bereitet. Sollten sie zu fett sein, so schneidet man rundherum das Fett etwas ab. Zu diesen Cotelettes nimmt man den Rücken von einem jungen Schwein.

249. Gebackene Hühner.

Nachdem die jungen Hühner rein geputzt und ausgenommen (siehe 387) sind, werden sie in vier bis fünf Stücke zerschnitten, gesalzen und gepfeffert und eine Stunde stehen gelassen. Dann verrührt man zwei ganze Eier, taucht die Hühner darin ein, wendet sie in Bröseln, welche mit etwas Mehl vermischt sind, um und backt sie in Schmalz schwimmend langsam schön braun.

250. Gebackenes Lammfleisch.

Kleine Stücke in der Größe einer halben Hand werden rein gewaschen, in Salzwasser oder Fleischbrühe halb weich gekocht, dann mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, eine halbe Stunde stehen gelassen, in Ei und Bröseln umgewendet und in Schmalz schwimmend gebacken.

251. Gebackenes Kitzfleisch.

Wird ganz wie in Nr. 250 angegeben verfahren.

252. Gebackenes Gekröse.

Das rein gewaschene Gekröse wird in Salzwasser weich gekocht, dann von den Drüsen befreit, in kleine Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut; wenn es erkaltet ist, in Ei und Bröseln umgewendet und auf der Omelettepfanne schön braun gebacken. Man kann es auch in Schmalz schwimmend backen.

253. Gebackenes Kuheuter.

Ein Kuheuter wird in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gesotten. Nach gänzlichem Erkalten schneidet man es in fingerdicke Stücke, salzt und pfeffert es, wendet es in verrührtem Ei und feinen Bröseln um und backt es auf der Omelettepfanne in ziemlich viel Schmalz schön gelb.

254. Abgebräunter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gut ausgewässert, das Auge ausgestochen, dann in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht. Alsdann wird die Haut von der Zunge abgezogen, hierauf wird er in kaltes Wasser gelegt, dann auf einen Teller gelegt, abgetrocknet, von den Knochen befreit, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verklopftem Ei und Semmelbröseln umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellgelb gebacken.

255. Gebackene Kalbsleber.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Kalbsleber wird rein gewaschen, von der Haut befreit und in messerrückendicke längliche Stücke geschnitten, dann abermals eine halbe Stunde in Mehl und Wasser (zwei Eßlöffel Mehl in eine Maß (1 Liter) Wasser gerührt) gelegt, damit sie weiß wird.

Zwei ganze Eier werden sodann auf einem Teller verrührt, gut gesalzen und jedes Stückchen darin einge-

taucht, in Mehl mit Bröseln vermengt, umgekehrt und auf einer flachen Pfanne in Rindschmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Man kann sie auch bloß in Bröseln umwenden.

256. Gebackenes Kalbsbries.

Zwei bis drei ganze Kalbsbriese werden rein gewaschen und in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht, hierauf mit kaltem Wasser abgekühlt. Alsdann werden sie von der Gurgel befreit, in fingerdicke Stückchen zerschnitten, in Ei mit Salz eingetaucht, dann in Bröseln umgewendet und in Schmalz gebacken. Will man statt der Bröseln Brandteig verwenden, so wird ein halbes Quart ($^1/_8$ Liter) Milch und ein Loth Butter kochend gemacht, läßt dann zwei Löffel Mehl hineinlaufen, rührt es, bis sich's vom Kasserol oder Tiegel löst, gibt dann das nöthige Salz hinein und rührt es mit drei bis vier Eiern zu einem nicht zu dünnen Teig, taucht jedes Stückchen Bries hinein und backt es, in heißem Schmalz schwimmend, schön gelb.

257. Gebackene Gansleber.

Die Gansleber wird in messerrückendicke Schnitten geschnitten, gesalzen, dann ein ganzes Ei mit etwas Salz verklopft, die Gansleber darin umgewendet, mit fein geriebenen Bröseln bestreut nnd auf der Omelettepfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

258. Gebackene Kälberfüße.

Vom Knochen ausgelöste Kälberfüße werden rein gewaschen, zur Hälfte zerschnitten, in Salzwasser weich gesotten, nachdem die Klauen entfernt, in einer Schüssel oder auf einem Teller zwei ganze Eier mit Salz und Pfeffer verrührt, ein Stück nach dem andern darin eingetaucht, dann in feinen Bröseln mit etwas Mehl ver-

mischt umgewendet und in heißem Schmalz schwimmend gebacken.

259. Gebackenes Hirn.

Man lege die Kalbshirne eine Stunde in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden, ziehe die Haut ab, schneide jedes in drei Theile, bestreue es mit Salz und Pfeffer, tauche sie in ein verklopftes Ei, wende sie in fein geriebenen Semmelbröseln um und backe sie auf einer flachen Pfanne, worauf Schmalz heiß gemacht ist, schön gelb.

260. Geräucherte Würste.

Wasser wird kochend gemacht, die Würste hineingelegt und nur so lange gesotten, bis sie steif geworden sind, was in sechs bis acht Minuten geschehen ist.

261. Gebackener Häring.

Der Häring wird in Milchwasser eine Stunde eingewässert, dann die Haut davon abgezogen, gespalten, der Grat ausgelöst, in Ei mit etwas zerlassener Butter und feinen Bröseln umgewendet und auf der flachen Pfanne in heißem Schmalz schön braun gebacken.

262. Hirnbavesen.

Ein ganzes Kalbshirn wird ein wenig eingewässert, hierauf eine Viertelstunde gekocht, dann aus dem Wasser genommen, auf dem Wiegbrett mit ein wenig Petersiliengrün und etwas Salz ganz fein gewiegt. Nach diesem schneide man drei gestrige runde Milchbrode in halbfingerdicke Scheiben, bestreiche eine Brodscheibe mit dem gewiegten Hirn, lege ein anderes ebenso großes Brod darauf und fahre so fort bis Hirn und Brod zu Ende sind.

Jede Bavese wird sodann in kalte Milch getaucht, auf eine flache Platte gelegt und eine Viertelstunde weichen gelassen. Vor dem Backen gibt man einen Koch-

löffel Mehl in eine kleine Schüssel, klopft es mit einem ganzen Ei gut ab, schlägt noch drei ganze Eier daran (das Mehl verhindert beim Backen die Fäden), macht Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, kehrt jede Bavese im Ei um und legt sie in's Schmalz. Wenn sie auf einer Seite braun sind, werden sie umgewendet und wenn sie fertig sind, auf einen Durchschlag oder Sieb gelegt.

263. Nierenbrödchen.

Hat man übrig gebliebenen Nierenbraten, so nimmt man Niere und Fleisch davon, wiegt es mit etwas Petersiliengrün und einer halben Zwiebel ganz fein, dünstet es in einem Stückchen Butter ein wenig, schlägt ein bis zwei Eier daran, verrührt es gut, streicht es auf die Brodschnitten und verfährt damit wie mit den Hirnbavesen Nr. 262.

264. Bratwürste.

Dieselben werden in frischem Rindschmalz auf beiden Seiten schön braun gebraten, der Länge nach auf eine Platte gerichtet und so servirt. Besser man bratet dieselben auf dem Roste bei gelindem Kohlenfeuer.

265. Fleischcroquetten in Oblaten.

Uebriggebliebener Braten wird mit einer kleinen Zwiebel, etwas Citronenschale und Petersiliengrün fein gewiegt. In einem Tiegel läßt man indessen ein Stück Butter zerschleichen, gibt das fein gewiegte Fleisch hinein und ein halbes eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod, dünstet es eine Viertelstunde und schlägt dann zwei ganze Eier unter beständigem Rühren hinein.

Ein handgroßes viereckiges Stück Oblate wird schnell durch kaltes, auf einem flachen Teller befindliches Wasser gezogen, ein Löffel voll der gekochten Fülle hinein gegeben, zusammengerollt, in verrührtem Ei und Sem-

melbrösel umgewendet, auf der flachen Pfanne oder in heißem Schmalz schwimmend auf beiden Seiten schön braun gebacken.

*266. Gehackte Kalbscotelettes.

Man nehme ein Stück Kalbfleisch vom Schlegel, am besten die Nuß, schneide alle Sehnen, Nerven und Häutchen weg, und hacke dieses Fleisch recht fein, formire auf dem Transchirbrett mit dem Messer kleine Cotelettes davon, so groß, daß man von einer Nuß ungefähr achtzehn Stück bekommt, stecke kleine Beinchen von ausgelösten Hühnerflügeln hinein, salze und pfeffere dieselben und lasse das Salz gut durchdringen. — Währenddem schneide man eine große Zwiebel und grüne Petersilie recht fein, röste dieselben mit einem nußgroßen Stückchen Butter auf dem Feuer, verklopfe zwei Eier auf einem flachen Teller, rühre die geröstete Petersilie und Zwiebel warm darunter, wende die Cotelettes darin und dann in feinem, weißen, geriebenen Milchbrod um, reihe sie in ein drei Finger hohes, flaches Kasserol, in welchem sich messerrückenhoch klare Butter befindet und brate sie auf raschem Feuer. — Nachdem sie schön angerichtet sind, kommt eine Kalbsjus darunter und einige Citronenschnitten werden dazu servirt.

*267. Croquettes von Hecht.

Von einem übrig gebliebenen, gebratenen oder gekochten Hecht zupft man das Fleisch und sucht alle Gräten heraus. Einige Löffelvoll Beschamel (sieh Nr. 279) wird mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit vier Stück klein gehackten Sardellen aufgekocht und mit vier gelben Eiern legirt, mit dem Hechtfleische vermischt, fingerdick auf ein Blech gestrichen und dann gebacken. Nach dem Erkalten werden sie behandelt wie die Croquettes in Nr. 269.

*268. Kleine Fastenpastetchen.

Die in einem Fischsud abgekochte Hechtenleber und Karpfenmilcher, das Fleisch von sechs in Butter, Salz und Citronensaft gedünsteten Froschschenkeln, ein Dutzend in Salzwasser abgekochte Krebsschweife wird Alles klein würflig geschnitten. Nun rühre man ein Viertelpfund (140 Gr.) frische Butter mit zwei Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz, Muskatnuß gut ab, fülle es mit einem halben Schoppen (1/8 Liter) Fastenbouillon, einem Gläschen weißen Wein und dem Saft von einer halben Citrone und etwas gehackter Citronenschale auf, lasse das Ganze gut aufkochen, legire mit vier gelben Eiern die Sauce, mische sie unter den Fischsalpicon, lasse Alles unter vorsichtigem Umrühren kochend heiß werden, fülle damit die im Ofen erwärmten Butterteigpastetchen (sieh Nr. 690), und richte sie auf einer Serviette hoch an.

*269. Königin-Croquettes.

Zwei junge Hühner werden recht schön weiß gebraten (sieh Nr. 108), das Fleisch fein zusammen geschnitten, mit vier Eßlöffel guten Beschamel (Nr. 279) gestoßen, durch ein grobes Sieb gestrichen, auf dem Feuer heiß gerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit sechs gelben Eiern legirt, nochmal so lange gerührt, bis die Eier gekocht sind, dann auf ein Backblech einen halben Fingerhoch aufgestrichen und mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt. Nach dem Erkalten werden längliche Stückchen geschnitten, runde oder Halbmonde ausgestochen, in geriebenem Milchbrod umgewendet, dann in zerklopften Eiern eingetaucht und nochmal in geriebenem Milchbrod umgewendet und im heißen Schmalz rasch bis zu einer goldgelben Farbe gebacken. Auf die Platte wird eine Serviette gelegt, die Croquetten schön darauf angerichtet und mit grünem, gebackenen Petersilie garnirt, zu Tisch gegeben.

Ungarische Schnitzel.

Man nehme zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) gutes Rindfleisch, am besten vom Lendenbraten, schneide alle Knochen, Haut und Nerven davon, hacke es recht fein, und hacke gleichfalls drei Viertelpfund (420 Gr.) gutes Nierenfett fein. Wenn beides fein ist, so gebe man eine Messerspitze voll Paprikapfeffer darunter, und hacke das Nierenfett unter das Fleisch, bis es recht gut vermischt ist, formire dann mit dem Messer zwölf Stück kleinfingerdicke, runde Schnitzeln daraus und salze dieselben. — Nachdem das Salz durchgedrungen ist, kann man dieselben in Eier und Reibbrod umwenden und braten und mit Jus geben oder blos in Mehl umwenden und braten, wo sie aber dann vor dem Anrichten glacirt werden müssen. — Diese Beilage eignet sich zu Kartoffelbrei, allen Kohlarten, wie auch zu bayrischen Rüben.

*271. Kleine Timballes von Geflügel.

Dazu hat man kleine, glatte kupferne Becher, zwei Zoll hoch und ein und einviertel Zoll im Durchmesser. Diese Becher, die inwendig gut verzinnt sein müssen, streiche man ganz dünn mit klarer Butter aus, und wenn diese erkaltet, so lege man den Boden mit einer schönen rothen Pöckelzunge aus, mache einen Stern oder dergl. hinein und fülle sie mit folgendem Hühner-Creme: — Von einer alten Henne wird die Brust roh, sorgfältig herausgeschnitten, so fein als möglich gehackt, mit einer halben Maß gutem, süßen Doppelrahm, welchen man nach und nach hineingibt, recht gut im Mörser oder besser im Reibstein gestoßen und gerieben, daß es sich recht gut mit dem Hühnerfleisch vermengt, dann durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, in die ausgelegten Becher gefüllt und im warmen Bade (sieh Nr. 105) ganz langsam eine halbe Stunde gekocht, auf ein reines Tuch gestürzt, auf die Schüssel gehoben und so servirt. — Ihre Farbe muß blüthenweiß sein.

*272. Croquettes von Hirsch-, Rehe-, Hasen- und anderm Wildpret.

Das gebratene Wildpretfleisch wird behandelt, wie in Nr. 269; nur kommt anstatt der Beschamel immer eine kalte, braune Wildpretsauce und etwas Citronensaft beim Legiren dazu; auch etwas fein gehackte Citronenschale und ein klein Stückchen Glace kann unter das Purée gegeben werden. — Beim Anrichten sieht es recht gut aus, wenn um die gebackene Petersilie eine Citrone, der Länge nach in sechs Theile zerschnitten, gelegt wird.

Kalte und warme Saucen.

273. Paradiesäpfelsauce.

Man macht von Butter ein recht gelbes Einbrenn, gibt einige geschnittene Aepfel hinein, läßt sie darin ein wenig rösten, gießt dann vorerst etwas kaltes Wasser daran, nachher thut man etwas Suppe nebst gutem Weinessig, Salz, recht vielem Zucker und einem kleinen Stückchen Zimmt dazu, läßt dies gut aufkochen und dann passiren.

274. Paradiesäpfelsauce auf andere Art

wird wie die vorhergehende bereitet, nur thut man anstatt Suppe, saueren Rahm dazu.

275. Paradiesäpfelsauce auf dritte Art.

Man läßt Butter zerschleichen, gibt die geschnittenen Aepfel hinein und läßt sie darin so lange dünsten, bis sich die Butter wieder klärt. Dann thut man Mehl dazu und macht ein Einbrenn, gießt dieses zuerst mit etwas kaltem Wasser an und gibt nachher einen guten Weinessig, recht viel Zucker und ein Stückchen Zimmt dazu. Lasse Alles gut aufkochen und passire es.

276. Schwämmesauce.

Mache von Butter gelbes Einbrenn, gebe klein geschnittenes Petersiliengrün darein und gieße das Einbrenn zuerst mit etwas kaltem Wasser an, thue dann Suppe sowie geschnittene Schwämme dazu und lasse sie mit der Sauce gut aufkochen.

277. Sauce zu Spargel und Blumenkohl.

Ein Stück Butter zerläßt man in einem Tiegel, rührt einige Kochlöffel Mehl hinein und gießt unter beständigem Rühren sogleich kochende Fleischbrühe daran, zuletzt einen Löffel Wasser, in welchem Spargel oder Blumenkohl gekocht wurde. Dieses läßt man eine Viertelstunde kochen, nimmt's vom Feuer weg und legirt diese Sauce mit zwei Eidottern. Sie wird dann heiß über den abgekochten Spargel oder Blumenkohl gegossen.

278. Buttersauce.

Man nimmt auf vier Loth (70 Gr.) Butter zwei Loth (35 Gr.) Mehl, verrührt es und gießt sie sogleich mit kochender Fleischbrühe an und läßt sie einmal aufkochen. Diese Sauce muß ziemlich dick sein. Zuletzt wird sie mit einem Eigelb und Citronensaft legirt.

279. Bechamele.

Man läßt vier Loth (70 Gr.) Butter zergehen, rührt zwei Kochlöffel Mehl hinein und rührt es mit kochender Milch zu einem dicken Brei, in welchem man eine ganze Zwiebel, drei Nelken, etwas Muskatblüthe und Petersilie hinein gibt, und kocht es gut aus.

280. Gelbe Einmachsauce.

Hiezu nimmt man nur Butter oder Abschöpffett, läßt es zerschleichen, rührt Mehl, so viel das Fett an-

nimmt, hinein, und läßt es, indem man es fleißig umrührt, hellgelb rösten, dann gießt man es unter beständigem Rühren langsam mit kochender Fleischbrühe auf, gibt eine Citronenschale und etwas Saft hinein und kocht die Sauce gut aus. Wenn man will, kann man auch einen Löffel weißen Wein zuletzt darangeben.

281. Braune Einmachsauce.

In einem Tiegel oder Kasserol läßt man vier Loth (70 Gr.) Schmalz zerschleichen, dann werden drei Löffel Mehl und ein Stückchen Zucker hinein gegeben und unter öfterem Umrühren braun geröstet, hierauf mit kochender Fleischbrühe aufgegossen, und mit Essig gesäuert.

282. Milchsauce mit Vanille.

Mit einer halben Maß (1/2 Liter) Milch wird ein Stückchen Vanille eine Viertelstunde gekocht; sechs Eigelb mit einem Stück fein gestoßenen Zucker verklopft, die siedende Milch daran gegossen und so lange auf der Hitze gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann strudelt man es, bis es Schaum gibt.

283. Milchsauce mit Vanille auf gewöhnliche Art.

Sechs ganze Eier werden mit einem großen Stück Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille fein gestoßen wurde, in einem Hafen recht gut verrührt, während dem läßt man eine halbe Maß (1/2 Liter) Milch kochend werden und gießt sie unter beständigem Rühren an die Eier. Hierauf wird sie so lange auf der Hitze gerührt, bis sie anfängt dick zu werden, kochen darf sie aber nicht, und muß sogleich zu Tische gebracht werden.

284. Milchsauce mit Zimmt.

Wird wie vorstehende Nr. 282 bereitet. Statt der Vanille nimmt man Zimmt, jedoch ganz wenig.

285. Milchsauce mit Citrone.

¼ Pfund (125 Gr.) Zucker werden an einer ganzen Citrone abgerieben, fein gestoßen, mit sechs Eidottern tüchtig in einem Hafen abgeklopft, dann eine halbe Maß (½ Liter) siedende Milch unter beständigem Umrühren daran gegossen. Das Ganze wird dann so lange auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden, kochen darf es aber nicht, da es sonst gerinnt.

286. Mandelsauce.

Drei Loth (52 Gr.) süße und einige bittere abgezogene Mandeln werden mit etwas kalter Milch fein gestoßen, in einer halben Maß (½ Liter) gutem Rahm gekocht, durch ein Sieb oder Tuch gegossen, wieder kochend gemacht, dann an sechs mit Zucker abgeklopfte Eier gerührt und im Uebrigen ebenso verfahren wie Nr. 282.

287. Chokoladesauce.

Man reibt 100 Gramm feine Chokolade und rührt dieselben in eine halbe Maß (½ Liter) gute kochende Milch und läßt dieselbe mehrmals aufkochen. Die kochende Chokolade gießt man dann an drei, mit einem Löffel kalte Milch abgerührte Eidottern und strudelt (quirlt) das Ganze tüchtig, bis es Schaum gibt.

288. Krebssauce.

Ein Löffel feines Mehl wird mit etwas kalter Milch glatt gerührt, Milch nachgegossen, bis es eine halbe Maß (½ Liter) ausmacht. Diese Flüssigkeit wird unter beständigem Rühren kochend gemacht und an sechs Eidottern, die mit Zucker gut verrührt sind, gegeben, läßt sie dann auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis sie anfängt dick zu werden; zuletzt mischt man drei Eßlöffel Krebsbutter (siehe Nr. 130) darunter.

289. Weiß-Weinsauce (Chaudeau).

Eine halbe Flasche weißen Wein siedet man entweder mit einem Stückchen Zimmt, Citronenschale oder Orangen. Hierauf schlägt man acht Eidottern mit ziemlich viel fein gestoßenem Zucker in einem Hafen gut ab, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und läßt das Ganze auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren anziehen, bis es dick wird. Es darf jedoch nicht kochen, weil sich sonst Bätzchen bilden. Einige Eßlöffel voll Arac oder Rum zuletzt daran gegossen, erhöht der Geschmack.

290. Aprikosensauce.

Drei Löffel eingekochtes Aprikosenmark (N. 1033) rührt man mit zwei Löffel Mehl glatt, gießt ein Quart (¼ Liter) weißen Wein nebst etwas Wasser daran, auch etwas Zucker, läßt es unter häufigem Umrühren gut aufkochen, passirt hierauf die Sauce durch ein Sieb.

291. Hagebuttensauce.

An vier Löffel eingekochtes Hagebuttenmark (N. 1033) gibt man zwei Löffel Mehl, ein Quart (¼ Liter) Wein nebst etwas Wasser, Zucker und den Saft einer halben Citrone, läßt es gut aufkochen und gießt es durch ein Sieb.

292. Kirschensauce.

Man wäscht ein halbes Pfund (280 Gr.) schwarze, gedörrte Kirschen in heißem Wasser und kocht sie mit einem Stück Zucker, Zimmt und Nelken in Wasser weich. Dann nimmt man die Kirschen aus der Sauce heraus, stößt sie in einem Mörser, nicht zu stark, gibt sie in die Sauce zurück, staubt sie mit drei Löffel Mehl an, gibt eine halbe Flasche (½ Liter) Wein, sowie etwas Wasser

dazu und kocht sie gut aus. Man gießt die Sauce durch ein Haarsieb und gibt sie zu Pudding. Ebenso verfährt man mit frischen Kirschen, nur kocht man sie erst, nachdem sie frisch gestoßen sind.

293. Weichselsauce.

Wird ebenso bereitet wie Nr. 292; hierzu frische Weichseln zu verwenden, ist besser.

294. Johannisbeersauce.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) abgezupfte, gut gereifte Johannisbeeren werden mit einem Viertelpfund (140 Gr.) gestoßenen Zucker zum Feuer gesetzt, nach einmaligem Aufkochen mit zwei Löffel Mehl angestaubt, mit einer halben Flasche (1/2 Liter) Wein und etwas Wasser verdünnt und gut ausgekocht. Vor dem Anrichten passirt man die Sauce durch ein Sieb. Sollte sie zu dünn sein, so rührt man einen Löffel Mehl mit etwas Sauce glatt, gibt dieses daran und läßt sie noch einmal aufkochen.

295. Erdbeersauce.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) gut gereifte Erdbeeren werden mit einem Viertelpfund (140 Gr.) in einem halben Schoppen (1/8 Liter) Wasser gekochten Zucker kochend übergossen, zugedeckt und nach ein paar Stunden durch ein Tuch gepreßt. Mit diesem Saft, zwei Kochlöffel Mehl und eine halbe Flasche (1/2 Liter) Wein, wird eine Sauce abgerührt, nach dem Auskochen mit etwas Cochenille gefärbt und passirt.

296. Erdbeersauce auf andere Art.

Sehr reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, fein gestoßener Zucker daran gerührt, alsdann mit rothem oder weißem Wein zu einer dünnen Sauce angerührt. Nach Belieben ein Löffel Arac beigefügt.

297. Meerrettig in Fleischbrühe.

Ein Stück Meerrettig wird abgeschält, eine Stunde in frisches Wasser gelegt und dann gerieben. Hierauf dünstet man ihn eine Viertelstunde in hellgelbem Einbrenn, (Nr. 280) verdünnt ihn mit kochender Fleischbrühe, würzt ihn mit Salz und servirt ihn zum Rindfleisch.

298. Meerrettig in Fleischbrühe auf andere Art.

Nachdem der Meerrettig abgeschält und fein gerieben ist, wird er mit einem Stückchen Butter, zwei Löffel Mehl, etwas Salz und Pfeffer nebst guter Fleischbrühe in einem Tiegel zu gehöriger Dicke angerührt, aufgekocht und sodann servirt.

299. Meerrettig mit Milch.

Eine Stange Meerrettig wird rein abgeschält, eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt und dann gerieben. Hierauf wird ein hellgelbes Einbrenn gemacht, der Meerrettig ein wenig darin gedünstet und mit kochender Milch zu einem Brei angerührt. Alsdann gibt man einige abgezogene fein gewiegte Mandeln, etwas Zucker und Salz dazu und koche es gut aus.

300. Weiße Zwiebelsauce.

Man röstet in einem Stückchen Butter einige Löffel Mehl bis es schäumt, dann gibt man zwei fein geschnittene weiße Zwiebeln hinein, läßt sie ein wenig anziehen, verdünnt sie mit kochender Fleischbrühe, gibt Salz, Pfeffer und einen Löffel Essig daran und kocht sie noch eine Viertelstunde. Liebt man die Zwiebeln, so gießt man vor dem Anrichten dieselben nicht durch ein Sieb, sondern läßt sie in der Sauce.

301. Braune Zwiebelsauce.

Ein Stückchen Schmalz wird mit zwei Löffel Mehl und einem Stückchen Zucker hellgelb geröstet, eine Zwiebel in ganz kleine Stückchen zerschnitten hinein gegeben und braun geröstet, doch so, daß die Zwiebeln nicht schwarz werden. Dann gießt man kochende Fleischbrühe daran und würzt sie mit Salz, Pfeffer und einem Löffel Essig, läßt sie mehrmals aufkochen und gießt diese Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb.

302. Sardellensauce.

Zehn Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit, mit einer kleinen Zwiebel und Petersiliengrün fein gewiegt, in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stückchen Butter gedünstet, mit einem halben Löffel Mehl angestaubt, gute Fleischbrühe daran gegossen, mit etwas Essig gesäuert und gut ausgekocht.

303. Sardellensauce auf andere Art.

Zehn Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit, mit einer halben Zwiebel und Petersilienkraut fein gewiegt, dann in hellgelbem Einbrenn gedünstet, mit kochender Fleischbrühe verdünnt, eine Viertelstunde gekocht, mit etwas Essig gesäuert und vor dem Anrichten durch ein Sieb gegossen.

304. Häringsauce.

Ein Häring wird eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, abgetrocknet, geklopft, die Haut abgezogen, gespalten, von den Gräten befreit und mit einer halben Zwiebel, etwas Petersilienkraut und einer kleinen Citronenschale fein gewiegt. In einem Kasserol oder Tiegel zerläßt man ein Stückchen Butter, röstet einige Löffel Mehl schön gelb, rührt es mit siedender Fleischbrühe dünn, gibt

einen Löffel Essig daran und läßt es eine Viertelstunde kochen, gibt dann den gewiegten Häring hinein, läßt Alles zusammen noch ein wenig kochen und gießt es vor dem Anrichten durch ein Sieb.

305. Senfsauce.

Ein Stückchen Butter wird mit einem Löffel Mehl hellgelb geröstet, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Löffel Essig gesäuert und vor dem Anrichten zwei Löffel Senf darunter gemengt.

306. Senfsauce zu harten Eiern.

In einem kleinen Kasserol läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, nimmt es vom Feuer weg und mengt ein paar Löffel französischen Senf darunter, zerschneidet wachsweich gekochte Eier der Länge nach in zwei Theile, legt sie auf ein Plättchen, gießt den Senf darüber und servirt sie.

307. Kalte Sardellensauce.

Sechs bis acht Sardellen werden rein gewaschen, von den Gräten befreit, fein gewiegt und durch ein Sieb passirt.

Dann zerdrückt man sechs gekochte Eidottern, gibt Oel, Essig, Salz, Pfeffer, einen Löffel Senf und die durchpassirten Sardellen darunter und verrührt das Ganze gut.

Nach Belieben kann auch ein wenig spanischer Pfeffer daran gegeben werden.

308. Chalottensauce.

Das Gelbe von sechs hartgekochten Eiern wird zerdrückt, mit Oel glatt angerührt, Essig, Salz, Pfeffer und ein Löffel Senf daran gegeben, zuletzt sechs Wachholderbeeren mit zwei Chalotten fein gewiegt, sechs durch-

passirte Sardellen und eine Messerspitze spanischer Pfeffer dazu gethan.

309. Trüffelsauce.

In einem Tiegel zerläßt man ein Stückchen Butter, röstet darin ein paar Kochlöffel Mehl gelb, rührt dieses mit kochender Schüh glatt und verdünnt es mit etwas Rothwein. Ein paar Trüffeln werden fein gewiegt und an die Sauce gegeben, welche man mit etwas Pfeffer, Salz, Glace und etwas Madeira würzt, und eine halbe Stunde kochen läßt.

310. Champignonsauce.

Zwölf Stück Champignon werden gewaschen, mit einer Zwiebel und etwas Petersiliengrün sehr fein gewiegt; dann zerläßt man in einem Tiegel ein Stück Butter, drückt Citronensaft dazu, dünstet die gewiegten Champignons darin, staubt etwas Mehl daran und gießt dann das Ganze mit kochender Fleischbrühe auf, salzt es und läßt es eine Viertelstunde aufkochen.

311. Eiersauce mit Schnittlauch.

Sechs hart gesottene Eier werden vom Weißen befreit, das Gelbe in einer Schüssel fein zerdrückt, mit Oel verrührt und zuletzt etwas Essig daran gegossen, Pfeffer und Salz und ein Büschelchen geschnittener Schnittlauch darunter gemengt.

Nach Belieben kann man das Weiße sehr fein wiegen und nebst einem Löffelchen Senf dazu geben.

Statt des Schnittlauches läßt sich auch fein gewiegtes Petersiliengrün verwenden, welches man in Salzwasser blanchirt und wieder abkühlt.

312. Wachholderbeersauce.

Vier hartgekochte Eidottern werden in einer Schüssel zerdrückt und dann fein verrührt. Alsdann gibt man

vier Löffel sehr gutes Oel (Provencer- oder Olivenöl), einen Löffel guten Senf, einen Löffel Essig und eine Prise spanischen oder gewöhnlichen Pfeffer daran. Zuletzt stößt man zehn Wachholderbeeren und ein wenig Salz sehr fein und gibt es an die Eier, indem man Alles gut mitsammen verrührt und dann passirt. Diese Sauce gibt man zu Schwarzwildpret oder gesulztem Schweinskopf.

313. Warme Fischsauce.

(Nach Angabe der Wirthin „zur Scholastika" am Achensee.)

Man läßt ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt einen Löffel Mehl daran, hat es ein wenig angezogen, so rührt man es mit kochendem Fischwasser glatt, hat es aufgekocht, stellt man es vom Feuer, rührt zwei Eigelb und zwei Löffel guten sauern Rahm daran, setzt es wieder auf's Feuer, läßt es unter beständigem Rühren anziehen aber nicht mehr kochen. Zuletzt gibt man einige Tropfen Citronensaft daran. Muß sogleich zu Tisch gebracht werden.

*314. Legirte Sauce (auch deutsche Sauce).

Die vorhergehende Sauce (Nr. 313) wird mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, mit einigen gelben Eiern und einem nußgroßen Stückchen frischer Butter legirt. — Das Legiren unterliegt jedoch einiger Schwierigkeit: — die kochendheiße Sauce wird löffelweise, langsam, unter beständigem Umrühren unter die Liaison (Liaison nennt man die mit gelben Eiern mit etwas Wasser oder Citronensaft und einem ganz kleinen haselnußgroßen Stückchen Butter vermischte Bindung) gegeben, dann auf dem Feuer noch einmal verrührt, eine Minute lang durch ein Haartuch oder Sieb gepreßt, und zum ferneren Gebrauche aufbewahrt. — Diese Sauce muß schön gelb, zart und kräftig sein und darf ja nicht kochen, sonst würde sie gerinnen.

315. Sauere Gurkensauce von eingemachten Gurken.

Mache von Butter gelbes Einbrenn, gebe etwas fein geschnittene Zwiebel darein, gieße zuvor etwas kaltes Wasser daran, dann thue den Gurkenessig, ein bischen Suppe, etwas Zucker, Salz, zuletzt in dünne Scheiben geschnittene Gurken dazu und lasse Alles zusammen gut aufkochen.

*316. Braune spanische Sauce.

Man lege den Boden eines Kasserols mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurz, vier Nelken, sehr wenig Muskatblüthe, etwas frischem Nierenfett, dem Fett von einem Kalbsschlegel und etwas rohem Schinken aus, gebe dann Kalbsknochen vom Bug darauf, und lasse es gut auf dem Feuer anziehen, gebe einen Löffelvoll Fleischbrühe daran und lasse es nochmal anziehen, und fahre so lange fort, bis sich am Boden des Kasserols ein fingerhoher, hellbrauner Saft, so dick wie Glace bildet; dann fülle man das Kasserol mit guter Fleischbrühe auf und lasse das Fleisch recht weich werden; besonders sorge man, daß diese Jus recht langsam kocht und schön klar wird, seihe dann die Jus durch ein Tuch oder feines Sieb, nehme alles Fett sorgfältig ab und gebe geschnittenes Braunmehl (braunes Einbrenn) darunter, dann rühre man die Sauce bis zum Kochen, lasse sie von einer Seite langsam zwei Stunden kochen und gebe die Abfälle von Champignons, Trüffelschalen, sechs Pfefferkörner, ein halbes Lorbeerblatt daran. — Hernach wird die Sauce in eine irdene Schüssel durch ein Haartuch oder Sieb passirt, bis zum Erkalten öfters umgerührt, daß sich keine Haut bilden kann und zum Gebrauche aufbewahrt. — Diese in Nr. 318, 314 und 316 angeführten Saucen sind die Grundlagen aller warmen Saucen.

*317. Vom Einbrenn.

Sehr oft sind alle Ingredienzen, die zu einer Sauce genommen werden, gut, und dennoch gelingt sie nicht, weil in der Regel auf das Braunmehl, das sogenannte Einbrenn, zu wenig Aufmerksamkeit verwendet wird — Sehr gut ist es daher, wenn man das nöthige Braunmehl (Einbrenn) sich für die ganze Woche vorräthig macht und zwar wie folgt: Man nehme z. B. ein Pfund (560 Gr.) Butter, mache dieselbe klar (denn der Topfen, der darin enthalten ist, verdirbt oft schon die Sauce), mische ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) feines Mehl darunter und röste es sehr langsam auf schwachem Feuer eine Stunde lang, unter öfterm Umrühren, jedoch so, daß es schön weiß bleibt; dann gibt man es in ein irdenes Gefäß und hebt es zum Gebrauche auf. Dadurch erspart man sich viele Arbeit, und kann einmal in der Woche eher alle Aufmerksamkeit darauf verwenden, als wenn man bei vieler Arbeit alle Augenblicke damit umgehen muß, da nur ein Augenblick des Vergessens schon hinreichend ist, die Farbe und den Geschmack der ganzen Sauce zu verderben. — Zum braunen Mehl (braunen Einbrenn) mache man ebenfalls die Butter klar, nehme aber auf ein Pfund (560 Gr.) Butter nur ein Pfund (560 Gr.) Mehl darunter, röste es aber sehr langsam in zwei bis drei Stunden unter oftem, fleißigen Rühren, bis es schön rothbraun wird. — Wenn es sich nur ein klein wenig anlegt und sich schwarze Punkte zeigen, verdirbt es alle Saucen. Auch dieses braune Einbrenn wird in einem irdenen Gefäße zum Gebrauche aufbewahrt.

*318. Weiße Sauce (auch große Sauce).

Man stelle eine gute weiße Fleischbrühe auf's Feuer zum Kochen. Bis sie kocht, schneide oder vielmehr schabe man von dem weiß gerösteten kalten Mehl (weiße Einbrenn) so viel als nöthig ist, und gibt es unter die weiße kochende Fleischbrühe, rühre es so lange, bis die Sauce anfängt zu kochen; dann gebe man Abfälle von Geflügel, von rohem Kalbfleisch, einige Zwiebeln, vier Nelken, ein klein wenig Muskatblüthe, ein Bouquet von Petersilie-Wurzel und Grünem nebst einer gelben Rübe und rein gewaschenen Champignon-Schalen daran, und sorge, daß die Sauce ganz langsam von einer Seite koche. Man nehme den Schaum und das Fett sorgfältig ab und nach anderthalb- bis zweistündigem Kochen wird die Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, zum ferneren Gebrauche aufbewahrt, von Zeit zu Zeit umgerührt, damit sich keine Haut auf der Sauce bilden kann. — Die Sauce muß weiß, klar und ohne Fett sein und jeden Geschmack annehmen, den man ihr später gibt.

Fricandos, Ragouts und Voressen.

319. Hirsch-Fricando.

Einem ganzen Schlegel zieht man die Haut ab, macht drei Stücke daraus (Fricandos), reibt sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Piment gut ein, legt sie in einen Tiegel. Schneidet drei große Zwiebeln in Scheiben, kocht einen Schoppen Essig, drei Nelken, Lorbeerblatt und gießt es über das Fleisch, läßt dies zwei bis drei Tage darin liegen. Dann legt man das Fleisch heraus, spickt es, gibt es nebst etwas Suppenfett in einen Tiegel, ebenso die Zwiebeln, welche aber auf dem Boden liegen müssen, und dünstet das Fleisch mit einem Löffel

von der Beize weich. Sollte es zu frühe einbraten, so gießt man Fleischbrühe nach. Das Fleisch muß weich und die Zwiebeln gelb sein. Dann legt man das Fleisch heraus, staubt die Zwiebeln mit einem Löffel Mehl an, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, gibt ein Glas rothen Wein daran und läßt Alles gut aufkochen; dann gießt man die Sauce durch ein Sieb, legt das Fleisch hinein und kocht es bis vor dem Anrichten.

Hierauf schneidet man es in dünne Stückchen, welche man auf einer Platte schön ordnet und gießt die Sauce darüber. — Man gibt Kartoffel, aufgeschmalzene Wassernudeln oder Kartoffelnudeln dazu.

320. Reh-Fricando.

Man löst das Bein vom Rehschlegel aus; nachdem dem Fleisch die Haut abgezogen, wird dasselbe mit gestoßenem Pfeffer, Nelken und Piment eingerieben und in drei Stücke getheilt, zwei bis drei Tage in Essig gelegt.

Oder man macht Essig mit demselben Gewürze kochend, übergießt damit das Fleisch, schneidet Zwiebeln daran und läßt das Fleisch zwei bis drei Tage darin liegen, wendet es aber täglich um.

Das Fleisch wird hierauf aus der Beize genommen, mit ungeräuchertem Speck gespickt und leicht mit Salz besprengt.

In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stück Butter oder Abschöpffett nebst einige Löffel Beize, sollte sie zu scharf sein, gießt man Fleischbrühe dazu, und dünstet darin das Fleisch unter öfterem Umwenden.

Sollte die Brühe zu sehr einkochen, gießt man Fleischbrühe, noch besser aber rothen Wein nach. Dann legt man das Fleisch heraus, läßt die Zwiebeln braun werden, staubt dieselben mit einigen Löffeln Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe oder Schüh auf, läßt diese Sauce aufkochen, passirt sie durch ein Sieb und

läßt sie gut auskochen. Sollte die Sauce zu hell sein, rührt man während des Kochens etwas Tauben- oder Schweinsblut daran. Hierauf gibt man das Fleisch hinein, kocht es noch ein wenig, schneidet es in feine Stücke, legt dieselben auf eine flache Schüssel, gießt die Sauce darüber und gibt es zu Tische. — Hiezu gibt man Kartoffeln, Butterteig gebacken oder Wasserspatzen.

321. Rebhühner als Salmi.

Vier oder fünf Rebhühner werden rein geputzt, innen mit Gewürz und Salz ausgerieben, auch außen etwas gesalzen. In einem Tiegel oder Kasserol werden sie mit einem Stückchen Butter oder Suppenfett, einigen Zwiebeln, etwas Citronenmark, einem Löffel Fleischbrühe, auch einem halben Glas rothen Wein weich gedünstet. Sind sie weich, legt man sie heraus, läßt die Zwiebeln gelb werden, schneidet jedes der Rebhühner in sechs Stückchen. Das Uebrige wird im Mörser nebst etwas Hühnerleber, Fleisch — wenn man welches hat, damit die Sauce recht gut wird — zusammengestoßen, in das Kasserol wieder zurückgegeben, mit zwei Löffel Mehl angestaubt, gut verrührt, mit guter Fleischbrühe oder Schüh aufgefüllt. Doch soll die Sauce nicht zu dünn sein, sie wird gut ausgekocht und durch ein Haarsieb passirt. In dieser Sauce werden die Rebhühner noch ein wenig gekocht und, nach Belieben, mit Citronensaft gesäuert. Dann legt man sie auf eine flache Schüssel heraus, gießt die Sauce darüber und garnirt sie mit Butterteig.

322. Schnepfen als Salmi.

Dieselben werden wie die Rebhühner (Nr. 321) zubereitet. Nur streicht man hiebei Schnepfenkoth (Nr. 417) auf gebackenes Brod und garnirt damit die Platte.

323. Wildenten in Sauce.

Nachdem man die Wildenten rein gerupft, gewaschen und gut gewürzt hat, beizt man sie drei bis vier Tage in Essig, wendet sie aber täglich um. Alsdann gibt man in einen Tiegel ein Stück Butter oder Suppenfett, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln aus der Beize, etwas Essig, salzt die Enten noch etwas nach und dünstet sie darin weich, indem man sie öfters umwendet; dann nimmt man die Enten heraus, schneidet jede in sechs schöne gleiche Stückchen. Hierauf stößt man die Abfälle und Leber mit den Zwiebeln im Mörser fein, gibt sie wieder in den Tiegel zurück, staubt sie mit zwei bis drei Löffel Mehl an, gießt gute Fleischbrühe und ein Gläschen rothen Wein daran, und läßt es gut auskochen, passirt die Sauce durch ein Sieb, legt dann die zerschnittene Ente hinein und läßt sie noch ein wenig aufkochen. Sollte es nicht pikant genug sein, kann man noch etwas Essig nachgeben. Auf dieselbe Art kann man auch zahme Enten bereiten. Sollte die Sauce nicht braun genug sein, so kann man während dem Kochen Tauben- oder Schweinsblut daran geben.

324. Gedünsteter Hase.

Der in Stücke gehauene Hase wird gesalzen und mit Pfeffer eingerieben, zwei bis drei Tage in die Beize gelegt, dann gibt man in einen Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter oder Abschöpffett, salzt den Hasen nocheinmal und dünstet ihn mit etwas Beize, bis er weich ist. Währenddem gießt man etwas Hasen- oder Schweinsblut daran. Ist der Hase weich, legt man ihn heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit Fleischbrühe auf und läßt sie gut auskochen, worauf man sie durch ein Sieb passirt und den Hasen darin noch einigemale aufkochen läßt.

325. Hase in der Sauce.

Der ausgezogene Hase wird rein gewaschen, jeder Schlegel in zwei und der Ziemer in fünf Stücke gleichmäßig zerhauen, dann mit einer Maß (1 Liter) Wasser, einem Schoppen (¼ Liter) Essig, drei in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, Petersilienwurzel, einer Citronenschale, Salz und Pfeffer zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann wird ein dunkelbraunes Einbrenn von Schmalz, Mehl und einem Stückchen Zucker gemacht, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt und der Hase darin aufgekocht. Der Hase wird auf einer Platte angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

326. Hasenpfeffer.

Von einem jungen Hasen wird der Kopf, von welchem die Augen ausgestochen werden, gespalten, die Läufe, der Hals, die Brust, Leber und das Herz genommen, einen oder mehrere Tage in die Beize gelegt, dann ebenso verfahren wie bei Nr. 325. Kurz vor dem Anrichten gießt man eine halbe Tasse Hasen-, Tauben- oder Schweinsblut daran, läßt es nicht mehr kochen, sondern richtet den Hasenpfeffer sogleich an. Herz und Leber müssen etwas früher aus der Sauce herausgelegt werden, wie das Uebrige, da sie sonst hart würden. — Dazu gibt man Knödel, geröstete oder gesottene Kartoffeln.

327. Schwarzwildpret in brauner Sauce.

Hiezu nimmt man die Brust, Bug oder die Rippen von einem jungen Schwein; dieses wird rein gewaschen in beliebige Stücke gehauen, in einem Tiegel oder Kasserol mit in Scheiben geschnittener Zwiebel, gelben Rübe, Sellerie, einer Citronenschale, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, zwei Nelken, Wachholderbeeren, dann halb Essig und Wasser weich gekocht, nach Belieben auch etwas Wein daran gegeben.

Indessen röstet man Mehl in Schmalz mit einem Theelöffel gestoßenen Zucker dunkelbraun, füllt dieses, durch ein Sieb, mit dem Absud des Fleisches auf, und kocht es unter beständigem Rühren zu einer Sauce, legt das Schwarzwildpret hinein und kocht Alles zusammen noch einmal auf.

328. Schwarzwildpret mit saurer und süßer Sauce.

Das Schwarzwildpret wird ganz wie Nr. 327 bereitet. Dazu gibt man die braune Sauce. Rührt Hagebuttenmark mit Wein glatt, verdünnt es noch mit Wein, Zucker nach Belieben, und servirt diese Sauce ebenfalls eigens dazu.

329. Wild-Haschée mit verlorenen Eiern.

Hat man übrig gebliebenes Wildpret von Hasen oder Reh, so wiegt man es fein zusammen mit einem Citronenschnitzchen, einem Stückchen Speck und einigen ausgegräteten Sardellen, dünstet dieses in einem Stückchen Butter, staubt etwas Mehl oder rührt ein wenig Beschamel (Nr. 279) daran, nebst einen Löffel Suppe oder etwas rothen Wein und kocht es gut auf.

Darauf setzt man verlorene Eier (Nr. 575).

330. Tauben auf Wildart.

Die Tauben werden, nachdem ihnen der Kopf abgeschnitten, das Blut in Essig aufgefangen ist, gerupft, rein ausgenommen und gewaschen, mit heißem Essig übergossen, worin man sie zwei Stunden liegen läßt. Hernach werden sie mit Salz und Pfeffer gut von innen und außen eingerieben und in einem Tiegel mit einem Stück Butter oder Suppenfett, Zwiebeln, Wurzeln, Citronenschale, etwas Essig weich gedünstet, alsdann herausgenommen und jede in zwei Hälften zerschnitten. Dann staubt man die Zwiebel mit Mehl an, gießt

gute Fleischbrühe nach, läßt sie gut auskochen, passirt sie durch ein Sieb und gibt sie nochmals in den Tiegel zurück. Sobald die Sauce kocht, gießt man etwas Taubenblut daran, legt die transchirten Tauben in die Sauce, und läßt sie noch ein wenig kochen.

331. Hammelfleisch in Sauce.

Dazu nimmt man Brust oder Rückgrat, haut es in beliebige Stücke, setzt sie mit Wasser und etwas Salz zum Feuer, schäumt es gut ab. Nachdem es halbweich ist, macht man ein hellgelbes Einbrenn, füllt dieß mit guter Fleischbrühe auf, wiegt eine kleine Zwiebel und etwas Petersilie fein, gibt es an die Sauce, säuert diese mit Citronensaft oder Essig und kocht das Fleisch darin weich.

332. Gedünstetes Hammelfleisch.

Ist der Rücken in beliebige Stücke zerhauen, so läßt man Butter in einem Tiegel zerschleichen, gibt drei bis vier große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, und dünstet so das gut gesalzene Fleisch unter fleißigem Umwenden. Sollte es zu stark einbraten, gießt man etwas Fleischbrühe daran. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es auf eine Platte. Indessen werden die Zwiebeln, welche schön gelb geröstet sein müssen, mit zwei Eßlöffel Mehl angestaubt, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt, mit Citronensaft oder Essig gesäuert, das Fleisch hinein gelegt und Alles noch einmal gut aufgekocht. Vor dem Anrichten wird das Fleisch auf eine Platte gelegt und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

333. Hammelfleisch mit Gurkensauce.

Der Hammelschlegel wird geklopft, die Haut abgezogen, mit Pfeffer und Piment gewürzt und einen bis zwei Tage in Essig gelegt. Dann wird derselbe mit Salz eingerieben (nach Belieben kann man ihn auch

spicken), in einem tiefen Tiegel nebst einigen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Suppenfett, einem Löffel Fleischbrühe und etwas Essig von der Beize weich gedünstet. Hierauf nimmt man den Schlegel heraus, staubt zwei Löffel Mehl an die Sauce, gießt eine Obertasse saueren Rahm daran, schneidet eine frische, rohe Gurke in Scheiben hinein und läßt Alles gut auskochen, sollte es zu dick sein, gibt man noch einen Löffel Fleischbrühe dazu, passirt es dann durch ein Sieb, legt den Schlegel hinein und läßt ihn noch bis zum Anrichten kochen. Der Schlegel wird hierauf in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce außen herum gegossen. — Dazu gibt man ganze oder geröstete Kartoffeln.

334. Kalbs=Fricando.

Einem Kalbsschlegel zieht man die Haut ab, löst den Knochen aus und macht daraus drei Stücke. Ein halber Schlegel gibt zwei Fricandos. Diese spickt man dick mit gesalzenem Speck. Nimmt sodann ein Kasserol, legt Butter (ein viertel Pfund [140 Gr.] auf einen halben Schlegel), eine gelbe Rübe, zwei große Zwiebeln in Scheiben geschnitten, hinein, übersalzt die Fricandos, legt sie darauf, gibt etwas Citronensaft dazu, deckt sie zu und dünstet sie langsam. Sollten sie nicht genug Saft ziehen, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, verrührt diese gut, und füllt kochende Fleischbrühe nach, nebst einem Gläschen weißen Wein, doch so, daß die Sauce nicht zu dünn wird, worauf man sie auskochen läßt. Die Sauce wird durch ein Sieb passirt, das Fleisch hinein gelegt und noch ein wenig ausgekocht. Ist dies geschehen, zerschneidet man das Fleisch in feine längliche Stückchen, setzt es wieder zusammen, legt es auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

335. Kalbsbrust in Sauce.

Die Kalbsbrust wird, nachdem zuvor alle Knochen herausgelöst worden sind, rein gewaschen, in Salzwasser oder Fleischbrühe blanschirt, herausgenommen und dick gespickt.

In ein Kasserol gibt man ein Stück Butter, eine gelbe Rübe, zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, besprengt das Fleisch leicht mit Salz, legt sie hinein, gibt etwas Fleischbrühe dazu und dünstet sie schön gelb und weich unter öfterem Umwenden. Dann legt man das Fleisch heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, reibt etwas Muskatnuß daran, auch ein wenig Citronensaft und Wein, oder statt dessen nur etwas Essig. Will man jedoch nur eine kurze Sauce, so knetet man ein Stückchen Butter, nußgroß, mit Mehl fein ab, gibt es in den Tiegel, rührt es mit dem Kochlöffel, bis es zerschlichen ist, und gießt ein wenig Fleischbrühe daran, es ist dann eine gelbe, gute Sauce, dann drückt man etwas Citronensaft daran, transchirt das Fleisch und gießt die Sauce darüber. — Dazu gibt man Kartoffeln.

336. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man schneidet das Kalbfleisch in beliebige Stücke, wäscht es in lauwarmem Wasser, salzt es ein wenig ein und läßt es eine Stunde liegen. Dann gibt man in einen Tiegel ein Stück Abschöpffett oder Butter, einen Löffel zerschnittene Zwiebeln, legt das Fleisch hinein und dünstet es weich, indem man es hie und da umwendet. Ist es fertig, legt man es heraus, staubt einen bis zwei Löffel Mehl daran, gießt gute Fleischbrühe nach und läßt die Sauce mit dem Fleische noch aufkochen. Vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf die dazu bestimmte Platte und gießt die Sauce durch das Sieb darüber.

Man kann an die Sauce auch ein wenig Citronensaft oder einen Löffel Wein geben, nach Belieben auch Essig.

337. Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Hiezu eignet sich am besten das Rückenstück oder die ausgelöste Brust.

Man röstet Mehl mit einem Stück Butter hellgelb, gießt gute Fleischbrühe darauf, wiegt eine halbe Zwiebel, eine Citronenschale und ein wenig Petersiliengrün fein, rührt es an die Sauce, läßt dann das in Stücke zerhauene Fleisch darin weich kochen.

Zuletzt gibt man ein wenig Citronensaft oder einen Löffel Wein daran.

338. Kalbsvögel.

Von einem Kalbsschlegel werden lange breite Schnitze geschnitten, geklopft, mit etwas Salz bestreut, Petersiliengrün, Chalotten und Speck fein gewiegt, hinein gestrichen, zusammengerollt, mit einem Faden zusammengebunden, in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Butter gedünstet, bis sie weich und schön gelb sind, hie und da ein wenig Fleischbrühe aufgegossen. Hierauf die Sauce mit ein wenig Mehl angestaubt, etwas Suppe daran gegossen, auch mit etwas Citronensaft gesäuert, und noch gut ausgekocht.

Hierauf wird der Faden von jedem Stück abgelöst, die s. g. Kalbsvögel auf eine Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen oder eigens dazu gegeben.

339. Kalbsgolasch.

Zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Kalbfleisch, am besten vom Rücken, wird von der Haut und den Knochen befreit und in große Würfel geschnitten. In einen tiefen Tiegel läßt man 1/4 Pfund (140 Gr.) Butter zerschleichen, schneidet zwei große Zwiebel in Scheiben, läßt sie

in der Butter ein wenig dünsten, dann gibt man das Fleisch leicht gesalzen hinein, auch eine Prise spanischen Pfeffer und deckt es gut zu. Hie und da schüttelt man es, deckt es aber nicht auf. Nach drei Viertelstunden ist es fertig, dann deckt man es ab, staubt an das Fleisch ein Kaffeelöffel Mehl und rührt drei Löffel guten sauern Rahm daran, und läßt es noch ein wenig kochen.

340. Gespicktes Kalbsherz.

Die Kalbsherze werden in Fleischbrühe blanschirt, halbirt, leicht mit Salz besprengt und schön gespickt. Hierauf in einem Tiegel mit ein wenig Butter, Zwiebeln, einer gelben Rübe, in Scheiben geschnitten, einem Löffel Fleischbrühe so lange gedünstet, bis sie weich sind und die Zwiebeln anfangen gelb zu werden, dann heraus gelegt, die Zwiebeln mit etwas Mehl angestaubt, mit Fleischbrühe oder Schüh aufgefüllt und gut ausgekocht. Dann die Sauce durch ein Sieb passirt und die Kalbsherze darin noch ein wenig aufgekocht. Man kann auch etwas Essig, Wein oder Citronensaft daran geben. Legt die Herze auf eine Platte, schneidet sie einigemale durch, fügt sie wieder schön zusammen und gießt die Sauce darüber.

341. Gespickte Kalbsleber.

Zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Kalbsleber wird rein gewaschen, die Haut davon abgezogen, gut gespickt und gerade so verfahren wie bei den Kalbsherzen (Nr. 340).

342. Kalbsleber in brauner Sauce.

Man macht von Schmalz, Mehl und etwas Zucker eindunkles Einbrenn, rührt es mit guter Fleischbrühe an, gibt eine Nelke, gestoßenen Pfeffer, Salz, fein geschnittene Zwiebeln, etwas Essig daran und läßt es auskochen. Die Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet, in Scheiben geschnitten, in der Sauce ausgekocht, bis sie

weich und nicht mehr blutig ist. Läßt man sie zu lange kochen, so wird sie hart.

343. Gansleber in Sauce.

Die Gansleber wird rein gewaschen, mit Salz und gestoßenen Pfeffer bestreut, in einem Tiegel mit sehr viel in Scheiben geschnittene Zwiebeln und einem Stück Butter halb gedünstet. (Sie darf noch blutig sein.) Dann wird sie heraus auf einen Teller gelegt.

Die Zwiebeln läßt man gelb werden, staubt sie mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, gießt ein Gläschen weißen Wein daran, auch etwas Citronensaft, läßt sie kochen, und passirt sie durch ein Sieb. Dann schneidet man die Leber in lange, fingerdicke Schnitze und kocht sie in obiger Sauce fertig. In die Sauce kann man auch Trüffeln oder Champignons geben. — Dazu gibt man Brod- oder Mehlschmarn, Spatzen oder Kartoffeln.

344. Gansleber in brauner Sauce.

Von einem Stück Schmalz und ein paar Löffel Mehl macht man ein braunes Einbrenn, gibt ein Kaffeelöffelchen gestoßenen Zucker daran, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas Salz, Pfeffer, eine Citronenschale, etwas Essig, auch etwas Citronensaft daran, läßt die Sauce auskochen, schneidet die rohe Leber in feine Schnitze, legt diese in die Sauce und kocht sie eine Viertelstunde darin.

345. Sauere Gänse- oder Schweinsleber.

Die Leber wird eingewässert, die Haut abgezogen und in feine Schnitzchen geschnitten, ebenso eine große Zwiebel ganz fein aufgeschnitten, gut mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann läßt man auf einer flachen Pfanne ein Stück Butter oder Schmalz zerschleichen,

röstet die Leber darin, indem man sie mit einem Schäufelchen fortwährend umwendet; ist sie fast fertig, staubt man sie mit Mehl an, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, läßt dies unter beständigem Umwenden mehrmals aufkochen, richtet die Leber auf einer Schüssel oder Platte an und bestreut sie mit fein gewiegter Citronenschale.

346. Sauere Ochsen-Nieren.

Werden wie die vorstehend beschriebene Leber (Nr. 345) behandelt.

347. Eingemachte Hühner.

Ein Stück Butter gibt man in einen Tiegel nebst zwei mit Nelken gespickte Zwiebeln, die geputzten Hühner dressirt man, salzt sie leicht und dünstet sie ganz darin. Inzwischen läßt man ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt zwei Löffel Mehl daran, läßt es ein wenig anziehen, füllt es mit kochender Fleischbrühe auf, gibt den Saft, worin die Hühner gedünstet sind, daran, nebst einem Gläschen Wein und etwas Citronensaft. Sollte es nicht genug gesalzen sein, gibt man Salz nach.

Dann transchirt man die Hühner, jedes in sechs Theile und kocht sie noch ein wenig in der Sauce auf. Legt die Hühner dann in eine Schüssel und gießt die Sauce, welche man vorher mit zwei Eigelb legirt hat, darüber.

348. Eingemachte Hühner auf andere Art.

Die geputzten Hühner werden rein gewaschen, in vier oder sechs Theile zerschnitten, dann ein Stück Butter oder Suppenfett mit Mehl hellgelb geröstet und mit kochender Fleischbrühe unter beständigem Rühren aufgefüllt, dann die Hühner darin weich gekocht, zuletzt eine Citronenschale und etwas Saft daran gegeben, auch eine kleine Zwiebel mit etwas Petersilie fein gewiegt, an die Sauce gerührt.

349. Eingemachte Hühner mit Champignons.

Zehn bis zwölf frische Champignons, nachdem sie in Würfel geschnitten, mit Wasser, etwas Salz und Citronensaft aufgekocht sind, werden, wenn die Hühner, wie in Nr. 347 beschrieben, bereitet sind, oben auf die Hühner gestreut.

350. Hühner mit Blumenkohl.

Es wird ebenso verfahren, wie bei Nr. 347 oder 348. Ehe man aber die Hühner zu Tische gibt, wird die Platte mit schönem, in Salzwasser abgekochtem Blumenkohl garnirt.

351. Hühner-Ragout mit Zunge.

Nachdem die Hühner rein geputzt, dressirt und gesalzen sind, läßt man sie eine Stunde stehen, alsdann dünstet man sie in Butter mit starker Schüh und Trüffeln (welche in rothem Wein gekocht sein müssen), in Ermangelung derselben nimmt man Morcheln oder frische Champignons und zerschneidet jedes der Hühner in sechs Stücke. Eine geräucherte Rindszunge wird Nachts vorher in Wasser gelegt, nachdem sie am andern Tage drei Stunden gesotten, ist sie weich. Noch warm wird die Haut abgezogen und in halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Man richtet die Hühner mit der Zunge im Kranz auf eine runde Platte an, indem man abwechselnd ein Stück Zunge und ein Stück Huhn legt, in die Mitte legt man die Trüffeln, Morcheln oder Champignons.

352. Tauben in weißer Sauce.

Sind die Tauben rein geputzt, dressirt und etwas gesalzen, werden sie mit Butter und Zwiebeln nebst etwas Fleischbrühe weich gedünstet, dann legt man sie heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie

mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas Citronensaft hinzu und läßt sie gut auskochen. Passirt dann die Sauce durch ein Sieb, transchirt die Tauben jede in vier Stücke, legt sie hinein und kocht sie noch ein wenig in der Sauce. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit einem Ei.

353. Tauben in brauner Sauce auf gewöhnliche Art.

Nachdem den Tauben Kopf und Füße abgeschnitten sind, werden sie gerupft, ausgenommen, rein gewaschen und in zwei Hälften getheilt. Hierauf in einem Schoppen ($^1/_4$ Liter) Essig, nebst einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) Wasser, (besser Fleischbrühe), mit einer Zwiebel, gelben Rübe und Petersilienwurzel, welche in Scheiben geschnitten sind, Salz und einigen Pfefferkörnern zum Feuer gesetzt, darin weich gekocht. Dann wird ein braunes Einbrenn von Schmalz, Mehl und einem Stückchen Zucker gemacht, dasselbe mit dem Absud der Tauben durch ein Sieb angegossen, recht glatt gerührt, gut ausgekocht, die Tauben hinein gelegt und noch eine Viertelstunde darin gekocht. Man kann auch ein wenig Taubenblut zuletzt daran rühren.

354. Lamm- oder Kitzfleisch in Sauce.

Hiezu nimmt man das Vorderviertel, zertheilt es in beliebige Stücke, wäscht diese rein, gibt sie in gesalzenes siedendes Wasser, kocht sie eine Viertelstunde und legt sie dann in frisches Wasser. Inzwischen läßt man ein Stück Butter oder Abschöpffett in einem Tiegel zerschleichen, gibt zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, legt das Fleisch hinzu, überstreut es ein wenig mit Salz, drückt etwas Citronensaft darauf, und dünstet es. Ist das Fleisch weich, legt man es heraus, staubt die Sauce mit zwei Löffel Mehl an, füllt sie mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas weißen Wein oder Citronen-

saft daran, läßt es gut auskochen, legt das Fleisch hinein und kocht es noch ein wenig. Beim Anrichten wird die Sauce mit einer Eidotter legirt. — Dazu gibt man kleine Brodklößchen.

355. Lamm= oder Kitzfleisch auf andere Art.

Das in Stücke zerschnittene Fleisch wird gesalzen, in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Butter, in Scheiben geschnittener Zwiebel, einer gelben Rübe und einer Petersilienwurzel, Alles klein geschnitten, weich gedünstet. Sollte die Sauce zu wenig werden, so gießt man etwas Fleischbrühe daran, sollte es zu viel Sauce ziehen, gießt man dieselbe ab, damit Zwiebel und Wurzeln sich gut einbraten; zuletzt, wenn das Fleisch weich ist, wird es mit Mehl angestaubt und mit Fleischbrühe aufgefüllt und ausgekocht. Die Stücke werden auf eine Platte gelegt und die Sauce, mit etwas Citronensaft gesäuert, durch ein Sieb darüber gegossen.

356. Kalbsgekröse in Sauce.

Das Gekröse wird rein gewaschen, von den Drüsen befreit, in Salzwasser weich gesotten, dann in frisches Wasser gelegt, nudelartig geschnitten, eine gelbe Einmachsauce (Nr. 280) gemacht, mit Essig gesäuert und das Gekröse darin aufgekocht.

357. Kalbsfüße in der Sauce.

Nachdem man die Kalbsfüße rein gewaschen, werden sie in Salzwasser weich gesotten, vom Knochen befreit, in beliebige Stücke zerschnitten, eine gelbe Einmachsauce (Nr. 280) bereitet und dieselben darin aufgekocht.

358. Lunge in Sauce.

Wenn die Lunge in Salzwasser weich gekocht ist, wird sie mit kaltem Wasser abgekühlt, alsdann von der

Gurgel befreit und fein nudelartig geschnitten. Hierauf läßt man Schmalz mit Mehl und einem Stückchen Zucker braun rösten, gießt es mit kochender Fleischbrühe unter beständigem Rühren an, gibt eine Zwiebel mit einer Nelke besteckt, ein wenig Essig, ein Stück Citronenschale, etwas Muskatnuß daran und läßt die Sauce kochen. Gibt dann die Lunge hinein und läßt das Ganze aufkochen.

359. Bries oder Hirn in Buttersauce.

Bries oder Hirn wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt. Alsdann läßt man in einem Tiegel oder Kasserol ein Stück Butter zerschleichen, rührt Mehl, so viel es annimmt, hinein, gießt kochende Fleischbrühe daran nebst etwas weißen Wein oder Citronensaft und gibt eine ganze Zwiebel dazu. Läßt es gut auskochen, schneidet Bries (nachdem es von der Gurgel befreit ist) oder Hirn in beliebige Stückchen, legt sie hinein und kocht sie noch einmal auf. Beim Anrichten legirt man sie mit einem Ei.

360. Kalbshirn oder Bries in gelber Sauce.

Von Butter und Mehl mache man ein hellgelbes Einbrenn (Nr. 280), fülle es mit guter Fleischbrühe auf, gebe etwas Salz, ein Stückchen Citronenschale und ein wenig Saft daran, nach Belieben auch ein Glas Wein und lasse es gut aufkochen. Das Kalbshirn oder Bries wässert man gut aus, läßt es in kochendem Wasser zwei- bis dreimal aufsieden, nimmt es heraus, legt es wieder in frisches Wasser, schneidet es in zwei bis drei Stücke und kocht es in der Sauce nochmals auf.

361. Gansjung (Ganspfeffer) mit Blut.

Dazu nimmt man den Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz und Leber. Dem Kopf sticht man die Augen aus, spaltet ihn, haut den Schnabel ab, theilt

den Hals in zwei Theile, ebenso die Flügel und die Füße, von denen die Zehen entfernt werden müssen. Dieses Alles wird mit einer halben Maß (½ Liter) Wasser, einem Schoppen (¼ Liter) Essig, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, sowie einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer, drei Nelken, etwas Muskatblüthe und einem Lorbeerblatt zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann macht man ein dunkles Einbrenn (Nr. 281) mit einem Stückchen Zucker, füllt es mit dem Absud auf und kocht das Gansjung noch einmal darin auf: zuletzt rührt man das Blut daran. Die Leber wird in beliebige Stücke geschnitten und erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten in der Sauce weich gekocht.

362. Gansjung (Ganspfeffer) in Einmachsauce.

Man putzt und zerhaut das Gansjung wie in der vorhergehenden Nummer, läßt ein Stück Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt Mehl, soviel es annimmt, daran und röstet es hellgelb. Dann gießt man es mit guter Fleischbrühe auf, gibt eine Citronenschale und etwas Saft daran, legt das Gansjung hinein und kocht es in dieser Sauce gut weich. Zu bemerken ist, daß die Leber, nachdem sie in vier Stücke zerschnitten ist, erst eine Viertelstunde vor dem Anrichten in der Sauce gekocht werden darf, da sie sonst hart wird.

363. Kalbszungen in Einmachsauce.

Man bereitet eine gelbe Einmachsauce (Nr. 280), die Kalbszungen werden in Wasser oder Fleischbrühe gesotten, ihnen die Haut abgezogen, der Länge nach halbirt, und noch ein wenig in der Sauce aufgekocht.

364. Rindszunge mit Zwiebelsauce.

Die Zunge wird rein gewaschen, in Salzwasser weich gesotten, abgehäutet, in fingerdicke Scheiben ge-

schnitten, jedoch erst, wenn die nachstehend beschriebene Sauce fertig ist.

In einem Tiegel oder Kasserol läßt man ein Stück frisches Rindschmalz zerschleichen, gibt Mehl, soviel es annimmt und ein Stückchen fein gestoßenen Zucker hinein und röstet es schön braun; kurz ehe das Einbrenn braun ist, gibt man einen Löffel fein geschnittene Zwiebeln hinein und läßt sie mitrösten, füllt dann unter beständigem Rühren das Einbrenn mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas Essig, Salz und Pfeffer, einige Nelken, ein Lorbeerblatt, eine Citronenschale, auch etwas Bratenbrühe daran und läßt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, legt die zerschnittene Zunge hinein, kocht sie noch einigemale auf, legt sie dann heraus und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

365. Rindszunge mit saurem Rahm.

Wird wie Nr. 364 bereitet, zuletzt vor dem Anrichten rührt man zwei bis drei Löffel guten sauren Rahm unter die Sauce, läßt Alles zusammen aufkochen und gibt einen Eßlöffel Kapern hinein.

366. Rindszunge mit Sardellensauce.

Wird wie Nr. 364 behandelt, nur nimmt man statt der Zwiebeln fein gewiegte, ausgegrätete Sardellen. Die Sauce darf gar nicht gesalzen werden, da sie sonst zu scharf würde.

367. Durchgestuvtes Rindfleisch.

Ein Stück Schmalz läßt man mit Mehl und einem Stückchen Zucker braun rösten, dann gibt man eine große Zwiebel fein geschnitten hinein und läßt es noch ein wenig mitrösten. Alsdann füllt man es unter beständigem Rühren mit guter Fleischbrühe auf. Hierauf gibt man etwas Essig, ein Lorbeerblatt, etwas gestoßenen Pfeffer,

auch sechs in Essig und in dünne Scheiben geschnittene Gurken hinein. Bratensauce ist sehr gut daran. Lasse das Ganze dann noch gut auskochen. Ein weich gekochtes Stück Rindfleisch schneidet man in längliche, dünne Scheiben gibt es in die Sauce und läßt es darin einige Male aufkochen. Dazu gibt man in Salzwasser abgekochte Kartoffel.

368. Ochsenschweif.

Ein Ochsenschweif wird rein gewaschen, in zweifingerdicke Stücke zerhauen, in einem Tiegel mit etwas Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Piment, einer gelben Rübe und einer Zwiebel in Scheiben geschnitten und in einer halben Maß (½ Liter) Essig zwei bis drei Tage gebeizt. Dann mit dem nöthigen Wasser aufgefüllt und gekocht, bis er ganz weich ist. Von Schmalz, Mehl, und einem Stückchen Zucker wird dann ein dunkles Einbrenn gemacht, der Schweif herausgelegt, die Beize, worin derselbe gekocht ist, abgefettet, das Einbrenn unter beständigem Rühren damit aufgefüllt, die Sauce gut gekocht, dann durch ein Sieb gegossen, der Schweif wieder hinein gelegt und Alles zusammen noch ein wenig aufgekocht.

369. Ochsengaumen.

Derselbe wird, nachdem er rein geputzt ist, in Salzwasser weich gekocht, hierauf in kaltes Wasser gelegt und nudel- oder würfelartig geschnitten.

Dann eine braune Sauce wie zur Zunge (Nr. 364), jedoch ohne Zwiebel, bereitet, der Ochsengaumen darin aufgekocht und so zu Tische gebracht.

370. Ochsenhirn.

Das Hirn legt man einige Zeit in kaltes Wasser, dann wird es in kochendem Salzwasser mit Nelken, Citronensaft und Pfefferkörnern einigemale aufgekocht,

darauf in kaltes Wasser gelegt. Indessen bereitet man eine braune Sauce nach Nr. 364 jedoch ohne Zwiebel. Schneidet das Hirn in zwei bis drei Stücke, kocht es einigemal in der Sauce auf und bringt es so zu Tische.

371. Kalbshirn in brauner Sauce.

Man bereitet ein braunes Einbrenn, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, gießt Essig daran, gibt Salz, etwas Pfeffer, eine ganze Zwiebel, worin man eine Nelke steckt, hinzu und kocht die Sauce gut aus. Mit dem Hirn verfährt man wie bei Nr. 370, kocht es in der Sauce nochmal auf und gibt es dann zu Tische.

372. Lungenknopf.

Eine halbe Kalbslunge wird rein gewaschen, in Salzwasser weich gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, von der Gurgel befreit, mit einer Zwiebel, Petersilienkraut und einer Citronenschale ganz fein gewiegt. Dann werden fünf Loth (87 Gr.) Butter oder Abschöpffett schaumig abgetrieben, vier bis fünf ganze Eier daran gerührt, hierauf die gewiegte Lunge, sowie eine Handvoll Bröseln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß hinein gegeben, eine Serviette gut mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, leicht zugebunden, in einen tiefen Hafen in kochendem Salzwasser drei Viertelstunden gesotten, die Serviette dann aufgebunden, der Lungenknopf auf eine runde Platte gelegt und mit einer Einmachsauce übergossen.

373. Leberknopf.

Ein Pfund (560 Gr.) Kalbsleber wird rein gewaschen, die Haut abgezogen, auf dem Wiegbrett rein aus den Sehnen geschabt, mit einer Zwiebel, etwas Citronenschale nnd ein wenig Petersiliengrün fein gewiegt. Dann zehn Loth (175 Gr.) Abschöpffett schaumig gerührt, sechs bis acht Eidottern daranschlagen, dieses mit

der Leber, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, drei ganzen, in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroden gut durcheinander gemischt. Hierauf wird der Schnee von den verwendeten Eiern darunter gehoben, eine Form mit Butter gut ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut und im Rohre drei Viertelstunden gebacken. Dazu gibt man Kartoffel oder grünen Salat.

374. Fein gehacktes und dann gebratenes Kalbfleisch.

Ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Kalbfleisch, am besten vom Rücken wird rein gewaschen, von der Haut und den Knochen befreit, mit etwas Salz, Pfeffer und einer kleinen Zwiebel sehr fein gehackt. Ein Milchbrod in kalte Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und dann darunter gemischt. Wenn man will, kann man auch statt des Milchbrodes zwei Löffel Beschamel (Nr. 279) darunter mengen. Aus diesem Fleische formt man eine lange Stolle oder kleinen Wecken, legt in eine flache Bratpfanne ein Stückchen Butter, das Fleisch darauf und bratet es im Rohr eine Stunde, indem man hie und da einen Löffel Fleischbrühe daran gießt und das Fleisch fleißig mit der eigenen Sauce begießt. Dann wird es in fingerdicke Scheiben geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit der Sauce begossen. Aus diesem fein gehackten Fleische kann man auch kleine runde Cotelettes formen, welche ebenso gebraten werden; man kann sie dann auch als Gemüsebeilage geben.

375. Falscher Hase.

Drei viertel Pfund (420 Gr.) Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch, am besten vom Rücken wird rein gewaschen, von der Haut und den Knochen befreit mit einer kleinen Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer ganz fein gehackt. Ein Milchbrod (40 Gr.) in kalte Milch eingeweicht und dieses sammt drei ganzen Eiern daran ge-

rührt. Aus dieser Masse wird ein länglicher Wecken geformt. In eine niedere Bratpfanne gibt man einen Eßlöffel gute Fleischbrühe, legt den Wecken auf eine kleine hölzerne Leiter hinein, oben darauf einige Stückchen Butter, und bratet ihn drei viertel Stunden bei guter Hitze, indem man ihn fleißig mit der eigenen Sauce begießt, aber nie umwendet. Man gießt hie und da einen Löffel Fleischbrühe nach, damit es eine gute Sauce gibt. Dann wird es in fingerdicke Stücke geschnitten, auf eine Platte gelegt, und die Sauce durch ein Sieb gegossen eigens dazu gegeben.

*376. Rindszunge mit sauerem Rahm gebraten.

Eine rohe Rindszunge wird in Salzwasser weich gesotten, so lange sie warm ist deren Haut abgezogen, hierauf wird sie mit dünnen, länglich geschnittenen Speckstückchen gespickt. Dann gibt man in eine Bratpfanne etwas geschnittenen Speck, in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, ebenso eine gelbe Rübe und 2 große Zwiebeln. Nachdem man noch einen Löffel Suppe und etwas Essig dazu gethan, legt man die Zunge hinein, bratet sie und begießt sie hie und da mit einem Löffel sauerem Rahm wie einen Rehschlegel. Ist die Zunge hellgelb gebraten, so wird sie in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen.

377. Eingemachtes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird mit einem Stückchen Petersilienwurzel, einem Stückchen gelber Rübe, Salz und einem Stückchen guter Butter in Fleischsuppe weich gekocht. Dann wird von guter Butter ein hellgelbes, fast weißes Einbrenn gemacht, fein geschnittene, grüne Petersilie dazu gegeben und mit der Kalbssuppe angegossen. Die Sauce wird aufkochen gelassen und nach Bedürfniß gesalzen.

378. Gansjung

wird auf dieselbe Art bereitet, nur läßt man beim Kochen vom Jung die Butter weg.

*379. Gedünstete Beefsteaks mit Pfeffersauce.

Von einem Lendenbraten mache man kleinfingerdicke Beefsteaks, schneide gesalzenen Speck so lang als die Beefsteaks dick sind, schneide etwas Petersilie und Zwiebeln fein, gebe den Speck nebst ein wenig Essig durch einander, und spicke die Beefsteaks damit und zwar so, daß man den Speck gerade durchzieht. — Hierauf werden die Beefsteaks gesalzen und gepfeffert, in eine Schüssel gereiht, mit etwas Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, zugedeckt, damit die Luft nicht nachtheilig darauf einwirken kann, und im Keller ein paar Tage mürbe gelegt. — Beim Braten mache man klare Butter oder Fett in einem flachen Kasserol rauchend heiß, lege die Beefsteaks hinein, lasse dieselben auf beiden Seiten recht schnell eine schöne braune Farbe nehmen, hebe sie dann in ein kleineres Kasserol, reihe sie aufrechtstehend hinein, löse mit einem Löffel Fleischbrühe und Weinessig das, was von den Beefsteaks hängen geblieben ist, gut auf, nehme das Fett herab und gieße diese Jus über die Beefsteaks, mit welcher sie unter fleißigem Begießen, zugedeckt, weich in einer Stunde gedünstet werden. Man kann sie mit der Jus nun serviren; aber auch folgende Pfeffersauce daran machen: Man zerdrücke acht Pfefferkörner mit dem Messer, gieße fünf Eßlöffelvoll Weinessig daran, lasse beides bis zu einigen Tropfen einkochen, und gebe dann von der spanischen Sauce (Nr. 316) die Jus, die an den Beefsteaks war, nebst einem Gläschen weißen Wein und etwas Salz daran. Etwas Trüffel- und Champignonsschalen, wenn man sie hat, machen immer einen guten Geschmack. Nachdem nun die Sauce gut ausgekocht, abgeschaumt und abgefettet, gibt man sie über

die schön im Kreise angerichteten Beefsteaks. — Champignons oder klein glacirte Zwiebelchen können als kleines Ragout dazu gegeben werden.

*380. Kalbskopf auf Schildkröten-Art.

Man nehme einen schönen, weißen, gebrühten Kalbskopf, löse die Haut mit dem Fleisch von dem Knochen sorgfältig los, schneide ihn in zwei Theile, schneide ebenfalls die Zunge heraus und lasse beides in frischem Wasser, welches man öfters erneuert, ausziehen. Die Hirnschale hacke man so los, daß das Hirn nicht verletzt wird und ganz bleibt, häutelt dasselbe ab und läßt es gleichfalls im kalten Wasser ausziehen. Der Kalbskopf mit der Zunge wird blanchirt, mit kaltem Wasser abgekühlt, sorgfältig geputzt, und in runde, zwei Zoll große Stückchen geschnitten; die Haut wird von der Zunge entfernt, und dann dieselbe ganz dazu gegeben. — Eine Maß (1 Liter) weiße Fleischbrühe, ein Glas weißer Wein, der Saft von einer Citrone nebst etwas Schale der Citrone, Trüffelschalen, Champignons, zehn Pfefferkörner, Salz, Muskatblüthe, vier Nelken, ein halbes Lorbeerblatt, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, zwei Zwiebeln werden an die Kalbskopfstückchen gegeben und in anderthalb bis zwei Stunden weich gekocht. — Das Hirn wird mit weißer Fleischbrühe, Salz, Citronensaft, einer Zwiebel, Petersilie und zwei Nelken abgekocht. — Nun schneide man die Zunge der Länge nach entzwei und lege das ganze Hirn in die Mitte derselben auf eine Porzellanplatte; die rund geschnittenen Stückchen Kalbskopf kommen dann im Kranze um das Hirn, ein kleines Ragout von Trüffel, Champignons, Krebsschweifel und Schildkröten-Eiern, wie sie in Nro. 99 beschrieben, kommt dazu und das Ganze wird mit folgender Sauce maskirt: Zwei Gläser Madeira werden auf dem Feuer aufgekocht, von der spanischen Sauce Nr. 316 sechs

Anrichtlöffel voll dazu gegeben nebst dem Saft einer halben Citrone, Salz, Cayennepfeffer, eine Messerspitzvoll und einige Löffel von der Braise (Sud), in welchem der Kopf gekocht wurde. — Dieses lasse man gut aufkochen, schaume die Sauce gut ab, koche dieselbe unter beständigem Rühren, bis sie federkieldick vom Löffel läuft, streiche sie durch ein Sieb oder winde sie durch ein Haartuch und gebe sie kochend heiß über das angerichtete Ragout von Kalbskopf.

*381. Kalbskopf fricassirt.

Der Kalbskopf wird ebenso behandelt und gekocht, wie in Nr. 380 beschrieben ist; nur kommt folgende legirte Sauce dazu: Man nehme sechs Anrichtlöffel voll von der Sauce, wie in Nr. 318 gezeigt ist, gebe die Hälfte von dem Sud, in welchem der Kopf gekocht ist, darunter, lasse beides einkochen, bis es federkieldick vom Löffel läuft, legire die Sauce mit fünf gelben Eiern und einigen Tropfen Citronensaft, presse sie durch ein Haartuch oder feines Sieb und gebe sie über den schön angerichteten Kalbskopf.

*382. Glacirte Kalbsschnitzel mit Kräutersauce.

Man mache von der Nuß vom Kalbsschlegel schöne halb (klein-) fingerdicke Schnitzeln, spicke den obern runden Theil davon mit recht feinem gesalzenem Speck, salze dieselben und richte sie in ein flaches Kasserol, decke sie mit Speckbarden und einem runden Papier zu, gebe etwas Kalbsjus daran, und lasse sie weich dämpfen, was in einer kleinen Stunde geschehen ist; dann nehme man Speckbarden, Papier und Deckel weg, schöpfe das Fett ab und lasse sie im heißen Bratrohre unter fleißigem Begießen eine schöne braune Farbe nehmen. Die gespickten Schnitzeln werden glacirt und angerichtet, die Jus davon abgefettet, durch ein feines Sieb und unter die Schnitzeln

gegeben. Folgende Kräutersauce wird in einer Saucière extra beigegeben. — In eine Saucière voll Sauce nach Nr. 318 wird ein Glas Wein, etwas Salz, der Saft von einer halben Citrone gegeben und das Ganze gut gekocht. Während dem kocht man eine Handvoll Körbelkraut in Salzwasser weich, kühlt es in frischem Wasser ab, drückt es aus und streicht es durch ein feines Sieb, rührt dieses feine Kräutchen glatt unter die Sauce und richtet sie in einer Saucière an.

*383. Kalbsbries crustirt im Ofen.

Vier schöne große Kalbsbriese werden von allem Ungenießbaren gereinigt, in mehreren frischen Wassern gewaschen, bis alles Blut heraus ist (denn sonst werden sie schwarz) und dann auf dem Feuer blanschirt, in frischem Wasser wieder abgekühlt, auf ein Tuch gelegt, gesalzen, mit einem Löffel Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, einer Zwiebel, zwei Nelken und Petersilienwurz ganz kurz im zugedeckten Kasserol weiß und weich gedämpft, was in drei Viertelstunden geschehen sein kann. — Die Briese werden auf einen Teller herausgehoben und kalt gestellt; der Fond aber, der zurückbleibt, mit zehn Anrichtlöffel voll Sauce von Nr. 314, einem Gläschen Wein, dem Saft einer halben Citrone und etwas von der Schale derselben nebst etwas Champignonschale, einer Zwiebel, vier Nelken und einer Petersilienwurzel ausgekocht, abgeschaumt und abgefettet und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sie so dick ist, daß sie am Kochlöffel einen Spiegel macht; dann wird die Sauce mit fünf gelben Eiern legirt, durch ein Sieb gestrichen und kalt gerührt. — Nach dem gänzlichen Erkalten der Briese und Sauce mache man auf ein Backblech eine messerrückendicke Scheibe von mürbem Teig so groß wie das Innere der Platte ist, auf welcher man das Ragout anrichten will. — Nun biege man

den äußersten Rand dieser Scheibe etwas in die Höhe, schneide flache Schnitten von den Briesen, überziehe sie mit der Sauce und lege sie, einen Kranz bildend, in den Teig, eines über das andere; dann überziehe man das Ganze nochmal mit der Sauce, bestreue es mit braunem Reibbrod und mit etwas geriebenem Parmesankäse, beträufle es mit verlaufener Butter und binde es an der Seite mit zweifingerhohen Papier=Streifen ein, welche von Innen gut mit Butter bestrichen sind. — Diese crustirten Briese werden eine halbe Stunde vor dem Anrichten im heißen Ofen fertig gemacht, das Papier dann entfernt, behutsam mit einem Fischlöffel auf die Platte gehoben. — In die Mitte kommen Champignons, oder kleine Geflügelnocken mit derselben — aber etwas verdünnten — Sauce.

*384. Kalbsbries mit Leberfarce.

Vier paar Kalbsbriese werden, wie Nr. 383 gezeigt worden ist, blanchirt, gut in frischem Wasser abgekühlt und gesalzen. Bis das Salz durchgedrungen, mache man folgende Leberfarce: Man schneide ein halbes Pfund (280 Gr.) Kalbsleber fein, ebenso ein halbes Pfund (280 Gr.) frischen Speck und auch eine Zwiebel und grüne Petersilie. — Letzteres wird mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer so lange geröstet, bis der rauhe Geschmack sich verloren hat, jedoch darf die Zwiebel ja nicht gelb werden. In diese gerösteten Kräutchen wird nun der feine Speck, nachdem derselbe durch ein Sieb gestrichen worden ist, darunter gerührt und hierauf die fein geschnittene und passirte Kalbsleber; dann kommt das nöthige Salz, eine Prise Gewürzpulver (sieh Nr. 395), eine Handvoll geriebenes Milchbrod und das Gelbe von zwei Eiern darunter, welches Alles gut verrührt wird. — Ein kleines Förmchen wird mit Butter ausgestrichen, mit dieser Farce angefüllt und zur Probe im Ofen gebacken. Sollte die Farce zu fein sein, so

gebe man etwas geriebenes Brod und ein gelbes Ei dazu, ist sie aber zu fest, so müßte noch etwas feiner Speck beigegeben werden. — In die Briese werden nun von Oben drei bis vier Einschnitte gemacht, jedoch so, daß der untere Theil noch zusammen hält. Von der Leberfarce wird nun mit dem Messer in jeden Einschnitt etwas gegeben, und oben glatt gestrichen. — Die Briese werden in ein flaches Kasserol gereiht, eine Zwiebel, Petersilienwurzel und ein Stückchen gelbe Rübe nebst drei Nelken dazu gegeben, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier und einem Deckel bedeckt und mit etwas weniger Fleischbrühe im Ofen in einer Stunde weich gedämpft; dann der Deckel und das Papier abgenommen, und im Ofen Farbe nehmen lassen; zuletzt glacirt und auf einer Platte angerichtet. Folgende Sauce kommt darüber: Man nehme sechs Anrichtlöffel voll von der spanischen Sauce Nr. 316, lasse sie mit einem Gläschen Wein, etwas Citronensaft und einem Löffel Kalbsjus und Salz auskochen, schaume sie ab, streiche sie durch ein feines Sieb und gebe sie kochend heiß über die Kalbsbriese.

*385. Ungarische Paprika-Hühner.

Man verschneide drei junge zarte Hühner, nachdem man sie zuvor geputzt, flammirt und ausgenommen hat, wie in Nr. 249 gezeigt ist, salze und pfeffere sie. — Bis das Salz durchgedrungen ist, schneide man Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, etwas wenige Citronenschale nudelig, gebe drei Nelken, etwas Muskatblüthe, eine Messerspitze voll spanischen Pfeffer (Cayenne-Pepper) und einen Schoppen (1/4 Liter) Weinessig daran, verdünne den Essig mit Fleischbrühe, bis es angenehm sauer schmeckt, lasse die Wurzeln aufkochen, schaume sie gut ab und gebe sie über die Hühner, welche man mit den Wurzeln weich kochen läßt. Diese Hühner werden

nun entweder mit den Wurzeln in einer tiefen Platte zu Tische gegeben oder auch nach Belieben mit einigen Löffelvoll Sauce von Nr. 318 und etwas von dem Sud, in welchem die Hühner gekocht wurden, vermengt, und mit den Wurzeln und der Sauce vermengt über die Hühner gegeben und angerichtet.

*386. Hühner auf italienische Art.

Die Hühner werden, wie in Nr. 385 gezeigt, ebenfalls verschnitten, aber nur gesalzen. Während das Salz durchdringt, schneidet man sechs Schalotten und etwas grüne Petersilie, jedes extra, recht fein, gibt jedes in ein Tuch, wäscht sie gut, drückt sie in dem Tuch aus und hackt sie wieder, daß diese Kräutchen wieder aus einander gehen. Hierauf gießt man in ein flaches Kasserol messerrückenhoch feines Oliven-Oel, streut von den feinen Kräutchen hinein, legt die verschnittenen Hühner hinein, doch so, daß die Hautseite nach Oben zu liegen kommt, überstreut sie von Oben ebenfalls mit diesen Kräutchen, drückt den Saft einer halben Citrone darüber und übergießt sie auch oben mit Oel. — Die Hühner werden zugedeckt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im heißen Ofen in dem Oel fertig gedünstet. — Hierauf läßt man das Oel von den Hühnern gut ablaufen, gibt sechs Löffel von der Sauce Nr. 314 und ein kleines Gläschen weißen Wein, welche man zuvor gut mit etwas Citronensaft und Salz hat aufkochen lassen, an die Hühner, läßt sie mit derselben einmal aufkochen und richtet sie in eine tiefe Platte an.

*387. Junge Hühner auf Seekrebs-Art.

Drei weiße, zarte, junge Hühner werden, nachdem sie flammirt, geputzt und ausgekropft sind, am Rücken der Länge nach aufgeschnitten, die Flügel und die Füße oberhalb des ersten Gelenkes abgehackt, und alle Beinchen

sorgfältig herausgenommen, jedoch so, daß die Haut nicht verletzt wird und alles Fleisch an derselben bleibt; die Hühner werden nun von Innen und Außen gesalzen und auf einem Tuch liegen gelassen. — Ein Dutzend schöne Krebse werden abgekocht, drei der größten Leiber, drei Schweifchen und sechs Scheeren, welche letztere ganz nahe am Leibe abgedreht worden sind, werden aufgehoben, die übrigen Scheeren und Schweifchen ausgebrochen, und von der Schale und einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird eine Krebsbutter gemacht, wie in Nr. 740 gezeigt worden ist. — Die Hälfte der Krebsbutter wird unter eine Hühnerfarce gut verrührt (sieh Nr. 27); die ausgebrochenen Krebsscheerchen werden ebenfalls unter diese Farce sorgfältig verrührt und die Hühner damit gefüllt (farcirt). — Wo der Kopf des Huhnes war, wird der Leib des Krebses, wo die Flügel waren, die Krebsscheeren und an dem untern Theil des Rückens das Krebsschweifchen gesteckt. Die Hühner werden nun am Rücken mit Zwirn zugenäht und mit einer großen Nadel und feinem Bindfaden dressirt, daß sie wieder eine schöne Form bekommen. — Hierauf werden sie in ein passendes Kasserol gelegt, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier oder besser mit Speckbarden bedeckt, mit einer Zwiebel, drei Nelken, Petersilienwurzel, einem Stückchen gelber Rübe und einem Löffelvoll Fleischbrühe eingerichtet und zugedeckt und langsam im Ofen ein und eine halbe Stunde gar gekocht. — Während dem nehme man von Nr. 318 einige Löffel Sauce, koche sie mit etwas Wein, Citronensaft und Salz auf und rühre kurz vor dem Anrichten die übrige Krebsbutter und die Krebsschweifchen darunter. — Wenn die Hühner fertig sind, lege man sie auf ein Tuch, entferne davon die Speckbarden, den Zwirn und den Bindfaden, gebe sie auf die Platte und übergieße sie mit der Sauce und den Schweifchen.

*388. Kapaun auf Ritter-Art.

Ein schöner, fetter Kapaun wird flammirt, geputzt und ausgenommen. — Die zwei Schlegel werden davon ab- und wieder in zwei Theile geschnitten, die Flügel bis auf ein Gelenk, welches an der Brust bleiben muß, werden abgehackt; dann werden die beiden Brüste, nachdem die Haut abgezogen und das erstere feine Häutchen mit einem Messer abgeschnitten worden ist, herausgelöst, fein gespickt und gesalzen. — Die kleineren Unterbrüstchen werden mit einem Messer glatt geklopft, die Nerve herausgelöst, gesalzen und in ein wenig verlaufener Butter eingerichtet und bis zum letzten Augenblick erst, in einer Minute fertig gemacht. Der Rücken des Kapauns wird in drei Theile verschnitten und mit den Schlegeln und Flügeln eingesalzen. — Diese eben genannten Theile werden mit einer Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Bouquet von Petersilienwurzel und grüner Petersilie, nebst einem kleinen Sträußchen Thimian, vier Nelken, etwas Muskatblüthe, der Schale einer Viertel-, und den Saft von einer halben Citrone, einem Glas Wein und weißer Fleischbrühe weich gekocht. — Wenn nun alles das gut weich ist, gießt man diese Theile auf ein Sieb, nimmt von dem erhaltenen Fond oder der Brühe das Fett gut ab, gibt sechs Löffel voll von der Sauce Nr. 318 daran, läßt sie gut aufkochen, schäumt sie gut ab und legirt sie mit vier Eigelb. — Die Schlegel, ausgenommen die zwei kleineren Theile, die zunächst an den Füßen sind und welche man auf einen Teller legt, — die Flügel und der Rücken werden in ein Kasserol gegeben, die Sauce darüber passirt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im warmen Bad heiß gestellt. — Einen kleineren Theil der Sauce, welchen man zurückläßt, kocht man so ein, daß sie ganz dick wird, wendet die oben erwähnten zwei kleinen Schlegel darin um und

legt sie wieder, bis sie ganz kalt sind, auf den Teller. Dieselben werden kurz vor dem Anrichten in Eiern und geriebenem Milchbrod umgewendet und in heißem Schmalz gebacken. — Drei Viertelstunden vor dem Anrichten werden die gespickten Kapaunbrüstchen in einem flachen Gefäß, mit butterbestrichenem Papier zudeckt und mit etwas Fleischbrühe genäßt, in den Ofen gegeben. Nachdem sie weich, wird das Papier entfernt, läßt sie dann im Ofen schöne Farbe nehmen und glacirt sie zuletzt. — Dieses Ragout wird nun wie folgt angerichtet: Auf die Platte in die Mitte kommt der Rücken, auf denselben die Flügel, auf einer Seite die gebackenen Schlegel, gegenüber die anderen Theile des Schlegels, zwischen dieselben die glacirten und sautirten Brüste. — Champignon, Trüffel, Hühnernocken und Krebsschweifchen können als Garnitur zu diesem Ragout gegeben werden. — Alles wird mit der Sauce übergossen, nur die glacirten Brüste und die gebackenen Schlegel nicht.

*389. Ragout von Auerhahn oder Birkhahn.

(Auerhahn für 12, Birkhahn für 6 Personen.)

Man präparire den Auerhahn wie in Nr. 418 gezeigt worden ist. Nachdem er nun fertig ist, wird die Brust herausgeschnitten und in ein Kasserol gelegt, ein Theil der Sauce daran gegeben und zugedeckt bei Seite gestellt. Während dem wird von den Schlegeln und dem Rücken alles Fleisch abgeschnitten und auf einem Brett recht fein mit einem Wiegmesser geschnitten. — Dieses Fleisch wird nun im Mörser mit drei guten Anrichtlöffelnvoll von der Sauce von Nr. 316 gestoßen, dann mit der Hälfte der Sauce, welche man beim Braten erhalten hat, verdünnt und durch ein feines Sieb gestrichen und sodann in ein Kasserol gegeben. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird nun die Brust des Auerhahns heiß gemacht und glacirt, das Purée wird

ebenfalls heiß gerührt, mit einem kleinen Stückchen Glace im Geschmacke gehoben und auf eine tiefe Platte angerichtet. Die Brust wird in ganz dünne Schnitten geschnitten und auf das Purée gelegt und so zu Tische gegeben. — Ein Kranz von ganzen Trüffeln, welche in gutem Rothwein gekocht worden sind, erhöhen dieses Ragout zum feinsten Gericht bei Jagdtafeln.

*390. Nudelcruste mit einem Ragout von Wildenten.

Man mache von vier Eiern einen festen Nudelteig, rolle ihn messerrückendick aus, und schneide ganz kurze, spagatbreite Nudeln davon. Nachdem sie etwas abgetrocknet, werden sie in Salzwasser gekocht, abgegossen, drei Loth (52 Gr.) Butter, etwas Salz und Pfeffer und nach Belieben auch eine Handvoll geriebener Parmesankäse darunter gerührt und zwei ganze Eier noch zuletzt daran geschlagen. Diese Nudeln werden nun in eine, gut mit klarer Butter ausgestrichene und mit braunem Reibbrod ausgestreute, glatte Reifform (sogenannte Schleifstein-Form) gefüllt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Rohr herausgebacken. — Zwei Wildenten werden gebraten, wie in Nr. 420 gezeigt worden ist. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie nach der Regel verschnitten, die Haut an der Brust und den Schlegeln abgezogen und nachdem alle Stückchen schön parirt worden sind, werden sie in ein Kasserol gelegt und zugedeckt stehen gelassen. — Von der Jus, in welcher die Wildenten gebraten worden sind, wird alles Fett abgenommen, und die Jus mit einigen Löffeln von der Sauce Nr. 316 und einem Glas rothen Wein gut ausgekocht, abgeschaumt und über die Wildenten passirt. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Ragout im heißen Bad warm gestellt und dann in die Mitte der Nudelcruste angerichtet. — Kleine, runde Trüffeln, Champignons, Nocken von Wildpretfarce (sieh Nr. 101)

oder auch ganz kleine glacirte Zwiebelchen eignen sich als kleines Ragout dazu.

*391. Schnepfenpastete.

Bedarf zum Pasteteuteig: 1½ Pfd. (840 Gr.) Mehl, ½ Pfd. (280 Gr.) Butter, 8 Eier, 6 Eßlöffel saurer Rahm.

Man nehme ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Mehl, gebe es auf einen Backtisch, mache ein Grübchen in dasselbe, und zupfe ein halb Pfund (280 Gr.) Butter dazu, schlage das Gelbe von sechs Eiern und zwei ganze Eier dazu, auch sechs Eßlöffelvoll sauren Rahm nebst etwas Salz. — Man suche Alles mit beiden Händen schnell durch einander zu arbeiten und einen Teig daraus zu machen, welchen man eine halbe Stunde ruhen läßt. Nach dieser halben Stunde wird er zweimal geschlagen wie der Butterteig Nr. 620 und wieder ruhen lassen. — Während dem flammirt man zwei Schnepfen, putzt sie, nimmt sie aus und gibt die Caldaune (das Eingeweide), nachdem zuvor der Magen davon entfernt worden ist, auf ein Brett zum Zusammenschneiden, gibt eben so viel, als die Caldaune ausmacht, Geflügellebern, oder in Ermanglung derselben Kalbsleber dazu, schneidet sie recht fein, streicht sie durch ein Sieb und verfährt damit wie bei der Leberfarce, wie schon in Nr. 384 ausführlich gezeigt worden ist. — Die Schnepfen werden schön verschnitten, gesalzen und mit etwas Gewürzpulver bestreut (Nr. 395); etwas Schalotten und grüne Petersilie wird fein geschnitten, mit einem kleinen Stückchen Butter in einem flachen Kasserol geröstet und dann werden die verschnittenen Schnepfen hinein gelegt, halb fertig darin gemacht und hierauf kalt gestellt. — Während dem streicht man einen Pasteten-Reif ganz dünn mit Butter aus, legt ihn federkieldick mit obigem Teig aus, gibt innen um den ganzen Teig ganz fein geschnittene Speckbarden, fängt an mit einer Lage Farce, dann eine

Lage Schnepfen — hat man Trüffeln, so wird hie und da eine angebracht — dann wieder eine Lage Farce und wieder eine Lage Schnepfen, jedoch hebt man die schöneren Bruststücke und die schöneren Trüffeln, sowie die Köpfe für oben auf und die Farce muß oben alles bedecken, welche noch mit feinen Speckbarden überlegt wird. — Nun wird der Rand des hervorstehenden Teiges mit Ei bestrichen und ein runder Deckel von demselben Teig darauf gemacht, sodann an der Seite gut mit dem vorstehenden Rand angedrückt und in die Mitte dieses Deckels ein kleiner Kamin gemacht, damit der Dunst heraus kann. — Der Deckel wird an der Seite schön gezwickt, mit ausgeschnittenem Teig verziert, mit Ei bestrichen, und zwei Stunden im Ofen gebacken. — Beim Anrichten wird in den Kamin etwas Madeira, oder eine gute Wildgeflügel-Jus gegossen, der blecherne Reif entfernt, der Deckel oben aufgeschnitten und die Pastete auf einer Platte, auf welcher erst eine Serviette schön gebrochen worden ist, servirt.

*392. Gänseleberpastete mit Trüffeln.

Man wäge drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) trockenes, feines Mehl auf einen Backtisch, mache in die Mitte des Mehles ein Grübchen, schlage zwei ganze, vier gelbe Eier hinein und zupfe achtzehn Loth (315 Gr.) frische Butter dazu, salze das Mehl mit drei Pris Salz und gebe so viel heißes Wasser dazu, daß man einen ganz festen Teig daraus machen kann, welcher mit den zwei Ballen der Hände abgearbeitet wird, so lange, bis derselbe ganz glatt ist, worauf derselbe in ein feuchtes Tuch eingeschlagen, und bis den andern Tag in dem Keller aufbewahrt wird. — Dann nehme man zwei Stück schöne Gänselebern, mache aus jeder zwei Theile, wie sie schon von Natur abgetheilt sind, entferne die Galle sorgfältig davon, wasche und lege sie auf ein Tuch.

Nun schneide man Trüffeln etwas spitzig, mache mit einem spitzen Hölzchen mehrere Löcher in die Gänselebern und spicke dieselben mit Trüffeln; bestreue sie mit feinem Salz und Gewürzpulver (sieh Nr. 395) und lege sie zugedeckt in eine Schüssel und stelle sie in den Keller bis nächsten Tag. — Weiters mache man folgende Farce: Von einem anderthalb Pfund (840 Gr.) schweren, zarten Schweins-Carre (Rückel) werden alle Knochen und Sehnen entfernt und dasselbe sehr fein geschnitten. Eine dritte Gänseleber wird durch ein Sieb gestrichen. Ein halber Eßlöffelvoll Schalotten und grüne Petersilie werden fein geschnitten und mit acht Loth (140 Gr.) feingeschnittenem und passirtem Speck auf dem Feuer geröstet. — Die Abfälle der Trüffeln werden feingeschnitten dazu gegeben; ebenfalls die durchgestrichene Gänseleber, das nöthige Salz und Gewürzpulver. Dann wird das Ganze noch einmal aufgekocht und im Reibstein erst das rohe Schweinefleisch sehr fein gerieben und dann der Speck mit den Kräutern, Trüffeln und Gänseleberfülle, löffelweise darunter gerieben. Auch kommt ein Gläschen Madeira hinzu. — Die Farce wird viel feiner, wenn man sie dann nochmal durch ein grobes Haarsieb streicht. Nun kommt die Farce in eine Schüssel und wird ebenfalls in den Keller gestellt. Man rechnet ein Pfund (560 Gr.) Trüffeln zu einer Pastete, die rohen, frischen sind am besten. — In Ermanglung dieser nehme man in Flaschen oder Büchsen eingemachte; die getrockneten taugen zur Pastete nicht. Auch nehme man die schönsten Trüffeln ganz in die Pastete; die kleinern zum Spicken der Gänselebern und die Abfälle zur Farce. — Des andern Tags verfahre man wie folgt: Von dem Teig mache man vier Theile; einen kleinen Theil zum Boden der Pastete, einen zum Deckel und den größten zur Seitenwand. Den Boden rolle man rund kleinfingerdick aus, schneide die Kante

mit einem Messer scharf ab; rolle dann ein zweihandbreites großes Stück Teig der Länge nach auch kleinfingerdick aus, daß es um den Boden herum reicht. Man schneide ebenfalls die Kanten scharf ab, bestreiche den Rand des Bodens und die beiden Enden des Seitentheils dort, wo er über einander klafft, mittels eines Pinsels mit frischem Wasser und drücke ihn an den Boden fest. Der Teig muß so fest gearbeitet sein, daß er, aufrecht gestellt, nicht umsinkt. — Die Pastete wird nun dressirt, das heißt: dem Teig wird nun eigentlich erst mit beiden Händen die rechte Form gegeben. Der Boden und die Seitentheile der Pastete werden mit feinen Speckbarden ausgelegt. Am Boden kommt daumenhoch Farce, dann eine Lage von den gespickten Gänselebern, dazwischen einige ganze Trüffeln, dann wieder Farce und so wird fortgefahren, bis die Pastete voll ist; jedoch muß den Schluß die Farce bilden; die Farce wird ebenfalls mit Speckbarden oben zugedeckt. Nun wird der Rand des zwei fingerbreit hervorstehenden Teiges mit Waffer bestrichen, der Rest des Teiges rund ausgerollt und ein Deckel davon aufgesetzt und sorgfältig mit dem hervorstehenden Teig angedrückt. In der Mitte wird eine zwei Zoll große Oeffnung ausgestochen, ein kleiner Kamin aufgesetzt und mit dem übrigen Teig der Deckel schön verziert; die ganze übrige Pastete gezwickt und mit verschlagenen Eiern bestrichen. Kurz vor dem Backen wird um die Pastete Pappendeckel (Aktendeckel), welcher von Innen gut mit Butter bestrichen worden ist, um die Pastete gebunden und in zwei und einer halben bis drei Stunden langsam gebacken. Wenn sie herauskommt aus dem Ofen, wird ein Gläschen Madeira in den Kamin hineingegossen, und derselbe mit einem Stöpsel von rohem Pastetenteig verschlossen. — Will man die Pastete lange aufbewahren oder weit versenden, so kann man kalten Aspik, aber erst nach dem gänzlichem Er-

kalten der Pastete hineingießen. — Vor dem Serviren wird der Deckel schön aufgeschnitten, der Speck sorgfältig entfernt, mit einem scharfen Löffel (Blechlöffel) soviel rund herausgestochen als nöthig ist, und schön wieder in die Pasteten-Cruste gelegt, nach Belieben mit etwas gehacktem Aspik verziert, der Deckel darauf gedeckt, der rohe Teig aus dem Kamin genommen und eine schön geschnittene Papiermanschette in denselben gesteckt und dann die Pastete auf einer Serviette angerichtet.

*393. Cotelettes von Reh mit Trüffeln.

Man nehme für sechs Personen einen halben vorderen Rehziemer, spalte ihn der Länge nach entzwei und mache kleine Cotelettchen davon, wie schon Nr. 245 gezeigt worden ist. — Diese Cotelettchen werden gesalzen und wenn das Salz eingedrungen ist, werden sie mit verlaufener Butter in ein flaches Kasserol schön hineingereiht. Von den Abfällen dieser Cotelettes wird eine Jus (Fumet) gemacht, wie in Nr. 101 gezeigt worden ist. Nachdem diese Jus entfettet, kommt sie unter sechs Anrichtlöffelvoll Sauce von Nr. 316, wird nebst einem Glas guten rothen Wein ausgekocht, mit Citronensaft und einem Stückchen Glace gehoben, durch ein Tuch gepreßt und bis zum Gebrauche heiß gestellt. — Die Cotelettes werden fünf Minuten vor dem Anrichten auf raschem Feuer sautirt (anspringen lassen) auf einem Tuch abgetrocknet, glacirt und auf einer Platte im Kreise angerichtet, in die Mitte kommen blätterig geschnittene Trüffeln. Die Cotelettes werden mit der Sauce maskirt und so zur Tafel gegeben.

*394. Wildschweinsrippchen nach Kaunitz.

Von einem fünfundvierzig Pfund (25 Kilo) schweren jungen Wildschwein wird das Rückel (Carre) genommen und gekocht, wie in Nr. 327 gezeigt ist. Wenn es weich

ist, wird es aus dem Sud genommen und nachdem es erkaltet ist, werden kleine Rippchen, in Form von Coteletts, herunter geschnitten und flach einen Stern formirend auf eine Porzellanplatte gereiht; diese Rippchen werden nun mit einer Cruste von Schwarzbrod, wie in Nr. 453 beschrieben worden ist, überzogen und mit Butter beträufelt. — Zwanzig Minuten vor dem Anrichten kommt ein Löffelvoll von dem abgefetteten Sud, in welchem das Schwarzwild gekocht wurde, unter die Rippchen, und die Porzellanplatte, welche auf ein Backblech, auf dem einige Handvoll Salz gelegt worden sind, um sie vor Zerspringen zu schützen, wird auf das Salz gestellt und im Ofen schön braun crustirt. Beim Anrichten werden Citronenschnitten und grüne Petersilie um die Platte garnirt. — Folgende zwei Saucen werden in Saucièren apart dazu servirt: — Eine Hagebuttensauce, wie in Nr. 291 beschrieben worden ist und eine Sauce pikant. — Man nehme einige Löffel von der Sauce Nr. 316 nebst zwei Löffel von dem Sud, in welchem das Schwarzwild gekocht wurde und ein Gläschen rothen Wein, koche Alles gut ein, schaume es ab und passire die Sauce in die Saucière.

*395. Gewürzpulver.

Man nehme zwei Loth (35 Gr.) Nelken, ein Loth (17 Gr.) Zimmt, ein Loth (17 Gr.) Muskatnuß, vier Loth (70 Gr.) Pfeffer, ein Loth (17 Gr.) Ingwer, ein und ein halbes Loth (24 Gr.) Koriander, ein Viertelloth (4 Gr.) Muskatblüthe, ein und ein halbes Loth (24 Gr.) Lorbeerblätter, zwei Loth (35 Gr.) Basilicum und ein Viertelloth (4 Gr.) Thimian und stelle Alles zugedeckt an einen warmen Ort zum Trocknen. Wenn nun Alles gut trocken ist, wird es in einem Mörser gestoßen, durch ein feines Sieb passirt und in einer gut verschließbaren blechernen Büchse zum längeren Gebrauch an einem

trockenen Orte aufbewahrt, worin es sich Jahre lang hält. — Dieses Gewürzpulver dient zur Würze zu beinahe allen Sorten von Farcen zu den verschiedenen Pasteten, Gänseleberwürsten, Fischen, Leberklösen und hat das Angenehme für sich, daß die Arbeit dadurch erleichtert wird, indem man dann nicht nöthig hat, mit der Herrichtung der einzelnen Gewürze sich aufzuhalten.

*396. Eingemachte Zunge.

Die Zunge wird mit Wurzelwerk als: gelber Rübe, etwas Petersilie, Zwiebel, einigen Körnchen Pfeffer, einigem Neugewürz oder Nelken (nicht viel) und Salz gekocht; auch etwas Essig nimmt man zum Kochen. Ist die Zunge weich, dann bereite man die Sauce.

Zu dieser nimmt man ein Stück Butter oder Schmalz, macht ein gelbbraunes Einbrenn, gießt es mit Zungensuppe an und gibt dann etwas Citronenschale dazu, ferner thue man noch etwas Essig, Zucker, länglich geschnittene Mandeln und Sultaninen hinzu, läßt Alles gut aufkochen und lege dann die abgeschälte, in Scheiben geschnittene Zunge hinein.

NB. Mandeln und Sultaninen (Rosinen) kann man auch weglassen.

397. Geröstetes Blut.

Lasse Butter zerschleichen, so viel, daß das Blut hinlänglich fett zubereitet werden kann, thue etwas fein geschnittene Zwiebel hinzu, lasse diese anlaufen und thue erst dann das Blut — wenn es geronnen ist, so schneide es in kleinere Stücke — darein, auch etwas in Milch aufgeweichte Semmel oder Milchbrod, je nach Bedarf Salz, etwas Pfeffer und einigen Majoran, mische Alles gut durcheinander und röste es so lange, bis die Butter sich anfängt zu klären. — Gänseblut ist jedem anderen vorzuziehen.

398. Kalbshirn gedünstet.

Das Gehirn wird von den Häutchen gereinigt und rein gewaschen. Hierauf läßt man Butter zerschleichen und in dieser etwas fein geschnittene Zwiebel ein wenig anlaufen. Sodann mischt man das Gehirn bei, salzt und pfeffert es und lasse es so lange dünsten, bis sich die Butter anfängt zu klären.

*399. Gefülltes Kalbsnetz.

Zu einem großen Kalbsnetz bereitet man folgende Fülle: 4 Loth (70 Gr.) Butter werden schaumig gerührt und dazu 5 bis 6 ganze Eier gegeben. Ferner reibt man von 3 Milchbroden (150 Gr.) Bröseln, feuchtet sie mit kalter Milch an und läßt sie so 1/4 Stunde lang stehen. Hierauf rührt man die Bröseln ein, thut etwas Salz, 1/6 Pfund (112 Gr.) rein von Sehnen geschabte Kalbsleber, welche man mit etwas Petersiliengrün und einer kleinen Zwiebel fein wiegt, dazu und vermenge Alles zusammen. Sollte die Fülle dann noch etwas zu weich sein, so werden noch trockene Bröseln nachgegeben. Hierauf wird das Netz ausgebreitet, die Fülle hineingestrichen, gerollt, an allen Seiten zugenäht und mit etwas Fleischbrühe 1 1/2 Stunden gebraten. Hie und da wird auch das Netz mit Butter bestrichen. Als Beilagen servirt man Kartoffel- oder grünen Salat.

*400. Sauere Leber.

Eine frische, halbe Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet und in feine Blättchen geschnitten. Dann

läßt man in einer flachen Pfanne ein Stück Butter, Schmalz oder Suppenfett heiß werden, gibt einen Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel hinein und röstet diese darin eine Minute. Dann wird die Leber mit dem nöthigen Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und einem Löffel Essig dazugegeben und unter beständigem Umdrehen mit einem Schäufelchen so lange geröstet, bis sie nicht mehr blutet, aber auch nicht hart geworden ist. Will man eine gute Sauce mitbereiten, so thut man zu der halbfertigen Leber noch 2 Eßlöffel Mehl und ein Quart (¼ Liter) Fleischbrühe und röstet mit Allem die Leber fertig.

Braten.

401. Indian (Truthahn).

Nachdem man den Indian durch Abschneiden der Gurgel getödtet hat, rupft und putzt man ihn rein, läßt die Flügel daran, schneidet die Füße ab und wäscht ihn in kaltem Wasser. Dann reibt man ihn außen mit Salz und innen mit Salz und Pfeffer ein, dressirt ihn und läßt ihn zwei bis drei Stunden liegen. In eine Bratpfanne gibt man einen halben Schoppen, (⅛ Liter) Wasser, legt den Indian hinein, bestreicht ihn fleißig mit Butter und läßt ihn unter öfterem Umwenden zwei Stunden braten. Sollte der Indian zu braun werden, so deckt man ihn mit Butter bestrichenem Papier zu. Besser noch ist, wenn der Indian trocken gerupft und zwei Tage im Keller liegen gelassen wird.

402. Gefüllter Indian.

Nachdem der Indian abgestochen, rein geputzt und eingesalzen ist, untergreift man ihn beim Hals wie eine Taube und gibt folgende Fülle hinein: vier Loth (70 Gr.)

Butter wird schaumig gerührt, drei ganze Eier eines nach dem andern hineingerührt, Leber, Herz und etwas Petersiliengrün, sowie eine kleine Zwiebel, recht fein gewiegt, so viel Bröseln, daß es wie ein lockerer Knödelteig wird, daran gegeben, ebenso etwas Mußkatnuß, eine Prise Pfeffer und Salz. Dann wird der Indian gut zugenäht und ebenso gebraten wie der vorstehende. Bei Belieben können auch einige gesottene Kastanien zur Fülle genommen werden.

403. Kapaun.

Wird abgestochen wie der Indian, trocken gerupft, flammirt, damit die kleinen Federn weggehen, oder gebrüht und dann rein geputzt. Nach dem ersteren Verfahren muß er in lauwarmes Wasser gelegt und mehrmals gewaschen werden, damit man nichts von den versengten Federn riecht. Dann wird er rein ausgenommen, von außen mit Salz, von innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und zwei Stunden liegen gelassen. Gebraten wird er wie ein Indian; in ein und einer halben Stunde wird er fertig. Im Falle er sehr fett ist, wird er weniger mit Butter übergossen, sondern mit der eigenen Sauce.

404. Gebratene Gans.

Am besten ist es, wenn die Gans am Abend vor der Benützung abgestochen und geputzt wird. Den andern Tag reibt man sie außen gut mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie zwei bis drei Stunden ruhen. Alsdann gießt man in eine Bratpfanne etwas Wasser, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten, wendet sie dabei fleißig um und begießt sie mit der eigenen Sauce. (Sollte die Gans sehr fett sein, so sticht man sie nach einer Stunde mit einer Gabel namentlich unter die Flügel.)

Das Fett, welches sich sammelt, gießt man ab und

gibt immer etwas heißes Wasser nach. In zwei bis drei Stunden ist die Gans fertig.

405. Gefüllte Gans.

Wenn die Gans rein geputzt ist, so salze man sie ein und lasse sie zwei Stunden liegen. Zwei Milchbrode (80 Gr.) werden in kalte Milch eingeweicht, ausgedrückt, die Leber mit Citronenschale, Petersilienkraut, einer halben Zwiebel fein gewiegt, ein wenig Butter (drei Loth [52 Gr.]) abgetrieben, drei Eier daran geschlagen, dieß Alles mit sechs weich gekochten, abgeschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kastanien verrührt, Salz und etwas geriebene Muskatnuß daran gegeben, in die Gans eingefüllt und gut zugenäht. Man gibt etwas Wasser in die Bratpfanne, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten. Währenddem gießt man fleißig das Fett ab, gießt dann etwas Wasser nach, und wendet die Gans öfters um. Ist sie halb fertig und sehr fett, so stupft man sie, namentlich unter den Flügeln, mit einer Gabel, damit alles Fett sich ausbrate. In zwei bis drei Stunden ist sie fertig.

406. Gans mit Kartoffeln gefüllt.

Schöne runde, gleiche Kartoffel werden abgeschält, gewaschen und roh in die noch rohe Gans eingefüllt, diese dann gut zugenäht und ebenso verfahren wie unter Nr. 405 beschrieben.

407. Gebratene Ente.

Wird ebenso verfahren, wie bei der Gans; wird die Ente gefüllt, so ist das Gleiche zu beobachten, jedoch im Verhältniß weniger Fülle zu bereiten. Braten muß sie fünfviertel oder ein und eine halbe Stunde.

408. Junge Hühner.

Nachdem die Hühner abgestochen sind, werden sie gebrüht, doch nicht zu heiß, da sonst die Haut abgeht;

sind sie von den Federn rein, werden sie ausgenommen und eine Viertelstunde in lauwarmes Wasser gelegt, da sonst das Fleisch gerne rauh und trocken wird. Die Füße biegt man ein, steckt Magen und Leber unter die Flügel und bratet sie am Spieß. Während des Umdrehens betropft man sie hie und da mit zerlassener Butter. Will man die Hühner im Rohr braten, legt man sie in eine flache Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, bestreicht sie fleißig mit Butter und wendet sie öfters um. Am Spieß sind sie in einer halben, im Rohre in dreiviertel Stunden gebraten. Man gibt Salat oder Compot dazu.

409. Gefüllte junge Hühner.

Sind die Hühner geputzt, gewaschen, ausgenommen und mit Salz eingerieben, wird die Haut vom Halse an mit dem Finger untergriffen wie bei einer Taube, dann gibt man folgende Fülle hinein: Ein Stückchen Butter oder Suppenfett wird gut abgerieben, einige Eier daran gerührt, Semmelbröseln mit etwas Milch angefeuchtet und daran gerührt, die Leber, eine halbe Zwiebel mit etwas Petersilienkraut fein gewiegt und darunter gerührt, ebenso etwas Salz und Muskatnuß. Nachdem sie, jedoch nicht zu voll, eingefüllt sind, da sie gerne aufspringen, werden sie zugebunden und im Rohr unter öfterem Umwenden und Bestreichen mit Butter dreiviertel Stunden gebraten.

410. Junge gefüllte Tauben.

Den Tauben wird der Kopf und die Füße abgeschnitten, dann werden sie rein gerupft und ausgenommen, hierauf die Haut vom Hals an über der Brust untergriffen, und vom Fleische abgelöst; dieß muß noch warm und sehr sorgfältig geschehen, damit die Haut nicht zerreißt. Dann werden sie rein ausgewaschen, außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und eine Stunde liegen gelassen.

Dann wird folgende Fülle bereitet: Ein Stückchen Butter oder Abschöpffett wird schaumig gerührt, Eier daran geschlagen (auf vier Tauben zwei ganze Eier), von zwei Milchbrod die Bröseln, Herz und Leber von den Tauben, eine halbe kleine Zwiebel und Petersiliengrün fein gewiegt, sowie auch Salz und etwas Muskatnuß daran gegeben. (Besser ist's, wenn man die Bröseln vorher mit kalter Milch ein wenig anfeuchtet.) Füllt dann die Brusthaut mit einem Theelöffel nicht zu voll ein, bindet sie oben am Halse zu, gibt die gefüllten Tauben in eine flache Bratenpfanne mit etwas Wasser, wendet sie während des Bratens öfter um und bestreicht sie mit Butter. Nach einer Stunde sind sie fertig.

Eine andere Fülle bereitet man, indem man zwei Milchbrode feinblätterig aufschneidet, mit etwas heißem Schmalz und dann mit kochender Milch übergießt und weichen läßt; hierauf Herz und Leber mit Zwiebeln und Petersilienkraut fein wiegt, zwei ganze Eier und Salz darunter mischt, Alles gut vermengt und nach einer Stunde einfüllt.

411. Tauben als Rebhühner.

Man schneidet den Tauben Kopf und Füße ab, rupft sie, nimmt sie rein aus, wäscht und salzt sie. Dann macht man guten Weinessig mit Pfefferkörnern, Nelken, einem Lorbeerblatt kochend und übergießt die Tauben drei bis viermal damit. In dieser Beize bleiben sie zwei Tage liegen, wonach man sie herausnimmt, jede mit Speck einbindet oder mit gesalzenem Speck fein spickt und in einem zugedeckten Tiegel mit Butter wie die Rebhühner Nr. 412. bratet. — Dazu gibt man Salat.

412. Gebratenes Rebhuhn.

Dasselbe wird gerupft, ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressirt, mit feinem

Speck gespickt oder auch nur die Brust mit einem feinen Stück Speck eingebunden und mit einem Stück Butter oder Suppenfett in einem Tiegel oder Kasserol, indem man sie einigemale umwendet, gebraten. Hie und da wird ein wenig Fleischbrühe oder Wasser nachgegossen. Zuletzt ebenso verfahren wie beim Fasan Nr. 416.

413. Gebratenes Rebhuhn auf andere Art.

Ist das Rebhuhn abgerupft, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, so wird es dressirt und mit einem dünnen Stück gesalzenen Speck eingebunden. In einen Tiegel gibt man ein Stückchen Butter und bratet das Rebhuhn unter öfterem Umwenden, hie und da gibt man einen Eßlöffel guten sauern Rahm daran. Kurz vor dem es fertig ist, wird eine dünne runde Scheibe von Milchbrod gelb gebäht, hineingelegt und das Rebhuhn noch ganz fertig gebraten. Sollte sich die Sauce zu sehr einbraten, gießt man hie und da ein wenig Fleischbrühe nach.

414. Gespickte wilde Tauben.

Die wilden Tauben werden drei bis vier Tage in Essig gelegt und dann ebenso behandelt wie die Rebhühner Nr. 412.

415. Haselhühner

werden gespickt und gebraten wie Rebhühner Nr. 412.

416. Gebratener Fasan.

Ein gut abgelegener Fasan wird gerupft, sorgfältig ausgenommen, flammirt und ausgewaschen, mit ein wenig Salz eingerieben, dressirt, mit einem handgroßen Stück Speck eingebunden und in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Suppenfett oder Butter gebraten. Damit er nicht anbrennt, wird hie und da etwas Fleischbrühe nachge-

gossen und fleißig umgewendet. In einer Stunde ist er gewöhnlich fertig, wonach er herausgelegt, das Fett abgegossen und etwas Fleischbrühe dafür hineingeschüttet wird. Die Sauce wird, wenn der Fasan transchirt ist, daran gegossen. Gibt man ihn ganz zu Tische, wird der Kopf, welchen man mit den Federn abhackt, mit einem Hölzchen an die Stelle gesteckt, wo er hingehört und die Sauce eigens servirt. — Dazu gibt man gekochtes Sauerkraut, Kartoffel-Salat oder Kartoffeln.

417. Gebratene Schnepfen.

Dieselben werden gerupft, die Kopfhaut bis zum langen Schnabel abgezogen, die Augen ausgestochen. Dann werden sie drei bis vier Tage in rothen Wein gelegt, täglich umgewendet, die Eingeweide herausgenommen, die Schnepfe mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Brust mit dünnem Speck eingebunden, dann gibt man sie mit einem Stück Butter oder Suppenfett in einen Tiegel oder Kasserol und bratet sie unter fleißigem Umwenden, mit etwas rothen Wein von der Beize, eine Stunde, dann wird der Bindfaden aufgelöst, die Schnepfe auf eine Platte gelegt, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und rund herum mit Schnepfenbrod garnirt.

Dieses Schnepfenbrod (Schnepfenkoth) wird auf folgende Weise bereitet:

Der Magen wird entfernt, das ganze übrige Eingeweide aber wird mit einer kleinen Zwiebel, etwas Petersiliengrün und einem Stückchen Speck fein gewiegt. Darauf Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und zwei Kaffeelöffel feine Bröseln daran gegeben, und das Ganze in ein wenig Butter gedünstet, rother Wein daran gegossen und kochen gelassen, bis es gleich einer dicken Farce ist. Dann wird rundes Milchbrod abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, in Schmalz gebacken, der sogenannte Koth darauf gestrichen und die Platte damit garnirt.

418. Auerhahn, Birkhahn.

Dieselben werden gerupft, flammirt, rein gewaschen, mit Gewürz eingerieben, fünf bis sechs Tage in eine Beize von einer Maß (1 Liter) Essig, einem Glas rothen Wein, Zwiebeln, Petersilienwurzel, einer gelben Rübe, Alles in Scheiben geschnitten, Lorbeerblatt, fünf bis sechs Pfefferkörnern, einigen Nelken gelegt, und täglich umgewendet. Dann werden sie herausgenommen, mit Salz eingerieben, dressirt und dick gespickt, die Beize in einen Tiegel oder ein Kasserol gegossen, auf den Auerhahn oder Birkhahn ein Stückchen Butter oder Abschöpffett gelegt, und so gedünstet. Wenn sie fast weich sind, legt man noch ein Stückchen Fett darauf und stellt sie in's Rohr, damit sie Farbe bekommen. Sind sie fertig, gießt man das Fett ab, etwas Fleischbrühe oder rothen Wein daran und passirt die Sauce durch ein Sieb. Man läßt dieselbe gut auskochen, transchirt den Auerhahn oder Birkhahn, legt sie auf eine Platte gießt die Sauce neben herum. Dazu gibt man Salat oder Compot.

419. Wildgans.

Wird ebenfalls gebraten wie der Auerhahn Nr. 418; nur wird sie nicht in rothen Wein, sondern in eine Beize von Essig und einigen zerdrückten Wachholderbeeren gelegt und gut gespickt.

420. Wildenten.

Werden gebeizt und gebraten wie der Auerhahn (Nr. 418). An die Sauce wird, nachdem sie passirt ist, etwas rother Wein gegossen und aufgekocht. Man gibt geröstete Kastanien dazu oder garnirt die Platte mit denselben.

421. Gebratene Krammetsvögel.

Nachdem die Krammetsvögel gerupft, flammirt und rein gewaschen sind, wird der Magen an der Seite

herausgenommen. Hierauf werden einige Wachholderbeeren mit Salz fein gestoßen, die Vögel damit eingerieben, mit Pfeffer gewürzt und in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Suppenfett oder Butter schön braun gebraten, hie und da umgewendet und etwas Fleischbrühe nachgegossen. Sie müssen sehr stark gebraten werden, da man sonst die Knochen nicht zerbeißen kann.

Besser sind sie am Spieß gebraten; wenn sie fast fertig sind, werden sie mit Butter übergossen und mit feinen Bröseln bestreut.

422. Gebratene Wachteln.

Dieselben werden ebenso wie die Krammetsvögel (Nr. 421) gebraten, nur nicht mit Wachholderbeeren eingerieben, und werden vor dem Einsalzen ausgenommen. Da die Wachteln meistens sehr fett sind, so brät man sie bei schneller Hitze und nimmt vor dem Anrichten das Fett von der Sauce. Gedünstetes Sauerkraut oder gedünster Reis eignet sich am besten als Beilage.

423. Rehziemer.

Der Rehziemer wird mit einem Tuche abgerieben, drei bis vier Tage oder eine Woche in nicht zu scharfen Essig gelegt, (nach Belieben kann man ihn auch nicht in die Beize legen,) täglich umgewendet, dann abgehäutet, mit Salz, Pfeffer, drei zerdrückten Wachholderbeeren, Nelkengewürz eingerieben und gleichmäßig gespickt. Dann gibt man vier große, in runde Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Scheibe Citronenmark, eine Schwarzbrodrinde in eine Bratpfanne, gießt ein wenig Beize daran, (vergleiche Nr. 424) legt den Ziemer hinein, belegt ihn oben mit ein paar Stückchen Butter oder Suppenfett und bratet ihn weich, indem man ihn fleißig mit der Brühe und hie und da mit einem Löffel saurem Rahm übergießt. Nach ein und einer halben Stunde, wenn er weich ist, wird er heraus-

gelegt. Um dann die Sauce zu bereiten, läßt man die Zwiebeln gelb werden, staubt zwei Kochlöffel Mehl daran, füllt sie mit guter Fleischbrühe, besser Schüh, auf, und gießt ein Gläschen Wein daran und läßt dieselbe gut auskochen, dann passirt man sie durch ein Haarsieb. Der Ziemer wird in dünne längliche Stückchen transchirt. auf eine gewärmte Platte gelegt und mit etwas Sauce übergossen. Die übrige Sauce wird in einer Sauciere eigens servirt. — Dazu gibt man in Salzwasser gekochte Kartoffeln, Kartoffelsalat oder Compot.

424. Gebratener Rehschlegel.

Derselbe wird bereitet wie der Ziemer, Nr. 423, muß aber zwei bis drei Stunden braten. Das Wildpret kann nach Belieben auch nicht in die Beize gelegt werden; man nimmt dann beim Braten statt der Beize einige Eßlöffel Essig oder Citronensaft.

425. Gebratener Hase.

Der Hase wird ausgezogen, der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufe und die Brust abgeschnitten, so zwar, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben. Dann wird er drei bis vier Tage in Essig gelegt, der Ziemer abgehäutet, mit Salz, Pfeffer nebst etwas Nelkengewürz gut eingerieben und mit länglich fein geschnittenem Speck gespickt. Hierauf schneidet man drei Zwiebeln und Wurzeln in die Bratpfanne, legt den Hasen hinein, gibt einige Stückchen Butter darauf, gießt etwas Beize daran und bratet ihn weich. Während dem Braten wird er hie und da mit saurem Rahm begossen und wenn er fertig ist, herausgelegt. Der junge Hase muß zwei Stunden braten, ein alter oft drei Stunden.

Die Zwiebeln läßt man gelb braten, staubt sie mit einem Löffel Mehl an, füllt Fleischbrühe darauf, und läßt dieselbe mit drei bis vier Löffel saurem Rahm

auskochen. Sollte die Sauce nicht sauer genug sein, gibt man etwas Essig daran, passirt sie durch ein Sieb und gießt sie über den Hasen.

426. Hase mit saurem Rahm.

Ist der Hase abgezogen, wird er eingesalzen und mit Pfeffer eingerieben, dann gleichmäßig der Ziemer gespickt. Hierauf gibt man einen Löffel Wasser in eine flache Bratpfanne, legt den Hasen hinein, oben darauf mehrere Stückchen Butter, später wieder immer abwechselnd mit Butter bestrichen und mit sehr gutem saurem Rahm begossen, sollte die Brühe zu sehr einbraten, gießt man kaltes Wasser an die Sauce. Der Hase muß eine schöne braune Farbe haben. Hierauf wird er in beliebige Stücke geschnitten und die Sauce vom Fett befreit und eigens dazu gegeben.

427. Gebratener Hirschziemer oder Schlegel.

Wird ebenso bereitet wie Rehfleisch, Nr. 423; der Hirschziemer muß übrigens eine Stunde länger braten, je nachdem er groß ist.

428. Gemsbraten

wird bereitet wie der Rehziemer, Nr. 423. Dazu gibt man Salat oder Compot.

429. Gebratenes Schwarzwildpret.

Das Schwarzwildpret muß zwei bis drei Tage, nachdem es gesalzen und gepfeffert ist, gebeizt werden; man nimmt den Schlegel dazu. Aus der Beize wird es herausgenommen, mit Salz, Pfeffer, einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben und nun mit zerschnittenen Zwiebeln, etwas Beize, Fleischbrühe unter öfterem Begießen langsam gebraten und ein Glas rother Wein daran gegossen. Ist das Schwarzwildpret halb ausge-

braten, zieht man ihm die schwarze Haut ab und läßt es dann schön gelb braten, wendet es aber nicht mehr um. Dann wird die Sauce durchpassirt und verfahren wie beim Wildpret. — Dazu gibt man Kartoffeln oder Salat. Ein Stück für sechs Personen muß zwei Stunden braten.

430. Gebratenes Schweinefleisch.

Jedes beliebige Stück vom Schwein kann hiezu verwendet werden. Man wasche das zu bratende Stück, reibe es gut mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel ein und lasse es zwei Stunden liegen. Dann wird es, indem man etwas Wasser zugibt, in einer Bratpfanne in der Röhre gebraten. Während des Bratens gießt man hie und da etwas Wasser nach, und das Fett, welches sich sammelt, schöpft man fleißig ab, den Braten begießt man öfter mit der eigenen Sauce. Wenn es fertig ist, richtet man es auf einer Platte an, nimmt das Fett von der Sauce ab, gießt diese durch ein Sieb und servirt sie eigens mit dem Braten. Wird das Schweinefleisch mit der Schwarte gebraten, so muß, wenn es halb gebraten ist, die Schwarte kreuzweis zwei Finger breit von einander durchschnitten werden, damit es leichter zu transchiren ist. Die Haut muß rösch sein. Ein Rücken braucht fünf Viertelstunden, ein Schlegel zwei bis drei Stunden.

431. Gefüllte Schweinsbrust.

Eine Schweinsbrust wird ausgebeint und untergriffen oder in diesem Zustand schon vom Metzger genommen, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Drei Milchbrode schneidet man feinblätterig auf, brüht sie mit kochender Milch an, mengt sie gut durcheinander und läßt sie bis zum völligen Durchweichen stehen; dann rührt man vier ganze Eier, Salz, etwas fein gewiegte Zwiebel und Petersiliengrün nebst Muskat-

nuß an das Brod, füllt diese Masse in die Brust und näht sie mit einem starken Faden zu. Nun legt man sie in eine passende Bratpfanne, gießt einen Schöpflöffel Wasser oder Fleischbrühe dazu und bratet sie unter fleißigem Begießen und Umwenden zwei Stunden. Dann nimmt man sie heraus, befreit sie vom Faden und schneidet sie in Stücke. Von der Sauce wird das Fett abgegossen und dieselbe in einer Sauciere servirt.

432. Gebratenes Spanferkel.

Das Spanferkel wird gewöhnlich drei bis vier Wochen alt geschlachtet. Das Abstechen geschieht (womöglich am Abende vor dem Gebrauche) mittelst eines Stiches durch den Hals in die Brust in's Herz. So lange es noch warm ist, reibt man es mit fein gestoßenem Pech ein, überbrüht es sogleich mit kochendem Wasser und fährt mit der Hand gegen die Borsten, welche augenblicklich abgehen; nun wird das Spanferkel aufgemacht, ausgenommen und recht rein gewaschen. Ist es etwas abgetrocknet, so wird es gut mit Salz und von innen auch mit Pfeffer eingerieben, zierlich dressirt, in eine passende niedere eiserne Bratpfanne gelegt und zwei Stunden gebraten. Ist die Haut abgetrocknet, und das Spanferkel fast fertig, so überstreicht man es mit Bier, worin ein Stückchen Schmalz zergangen oder mit Salatöl. Zuletzt überstreicht man es öfter mit einer ungesalzenen Speckschwarte. Die Haut muß gelbbraun und sehr rösch sein. Es muß sehr langsam gebraten werden.

433. Lamm- oder Kitzbraten.

Man haut von dem Thiere Schulter und Brust ab, so daß es ganz die Gestalt eines zum Braten zugerichteten Hasen hat, wäscht es rein, reibt es außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer ein und legt es, indem man einen Schöpflöffel Wasser hinzugibt, in eine

Bratpfanne. Es wird unter öfterem Bestreichen mit Butter bei einem starken Feuer eine Stunde gebraten. Es wird einige Mal umgewendet, jedoch so, daß zuletzt der Rücken oben liegt. Der Braten wird in Stücke zerhauen und die Sauce eigens zu Tisch gegeben.

434. Gefülltes Lammsviertel.

Das vordere Viertel eines Lammes wird rein gewaschen, gesalzen und behutsam untergriffen, damit es kein Loch bekommt. Dann treibt man in einer Schüssel zwei Loth (35 Gr.) Butter ab, bis sie schaumig ist, gibt zwei Eier und so viel Semmelbröseln daran, bis es so dick wie ein leichter Knödelteig ist, ferner Salz, eine halbe kleine Zwiebel und Petersilienkraut fein gewiegt. Diese Fülle wird eingefüllt, die Oeffnung gut zugenäht, das Lammsviertel in eine Bratpfanne nebst einem Schöpflöffel Wasser gelegt, öfter mit Butter bestrichen und schön hellgelb gebraten. In einer Stunde ist es fertig.

435. Gebratener Hammelschlegel (Schafschlegel).

Der Schlegel soll nicht schwerer als sechs (3 Kilo 360 Gr.) bis sieben Pfund, (3 Kilo 920 Gr.) von einem jungen Thier, und drei bis vier Tage abgelegen sein. Er wird rein gewaschen, gesalzen, gepfeffert, mit Piment eingerieben und zwei Stunden liegen gelassen, hierauf in eine Bratpfanne gelegt, ein Schöpflöffel Wasser dazu gegeben und im Rohr, unter öfterem Begießen, zwei bis drei Stunden weich gebraten. Ist er fertig, transchirt man ihn, fettet die Sauce etwas ab und gibt letztere mit dem Braten oder eigens zu Tische. Dazu gibt man Kartoffelsalat, weiße oder grüne Bohnen gedünstet.

436. Gebratener Hammelschlegel auf andere Art.

Wenn der Hammelschlegel gesalzen, gepfeffert und mit Piment eingerieben ist, werden an drei bis vier ver-

schiedenen Stellen kleine Knoblauchzehen, indem man mit einem spitzigen Messer vorsticht, hineingesteckt. Dann wird der Schlegel zwei Stunden in einer Bratpfanne, mit etwas Fleischbrühe, zerschnittenen Zwiebeln und einer gelben Rübe, einer Schwarzbrodrinde weich gebraten, zuletzt ein wenig Citronensaft und Wein daran gethan. Die Sauce wird durch ein Sieb passirt, ein wenig über's Fleisch gegossen, die übrige eigens servirt.

437. Hammelschlegel auf Wildpretart.

Nachdem der Schlegel rein gewaschen ist, wird er abgehäutet mit Salz und Gewürz eingerieben und mit kochendem Essig zwei- bis dreimal übergossen; in dieser Beize vier Tage liegen gelassen und täglich umgewendet. Dann nimmt man den Schlegel heraus, reibt ihn nochmals mit Salz und Pfeffer ein und spickt ihn. In eine Bratpfanne werden drei große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, auch eine gelbe Rübe, eine runde Citronenscheibe, ein kleines Schwarzbrodrindchen und zwei Löffel Beize gethan. Darin wird der Schlegel unter öfterem Umwenden und Begießen mit saurem Rahm weich gebraten, alsdann auf eine Platte herausgelegt. Die Sauce hiezu wird folgenderweise bereitet: Man läßt die Zwiebeln gelb werden, staubt etwas Mehl an, gießt Fleischbrühe nach, läßt es gut auskochen, passirt diese Sauce durch ein Sieb und servirt sie zum Fleisch. Dazu gibt man Kartoffelsalat.

438. Gebratener Hammelrücken.

Der Hammelrücken wird wie der Schlegel (Nr. 435) zubereitet. Bevor er jedoch fertig gebraten, zieht man ihm das oberste Häutchen ab, beträufelt ihn mit Fett und saurem Rahm, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln und läßt ihn, ohne ihn umzuwenden, eine Kruste

braten. Dann legt man das Fleisch heraus und verfährt mit der Sauce wie beim Hammelschlegel beschrieben.

439. Kalbsbraten (gebratener Kalbsschlegel).

Der Kalbsschlegel wird tüchtig geklopft, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben; dieß hat jedoch drei Stunden vor dem Braten zu geschehen. Dann wird er in eine passende Bratpfanne gelegt, einige Stückchen Butter darauf und ein Suppenlöffel Wasser dazu gegeben. Während dem Braten wendet man ihn häufig um, bestreicht ihn öfter mit frischer Butter und übergießt ihn zuletzt mit dem eigenen Saft. Sollte die Brühe zu sehr einbraten, so gießt man hie und da schwach gesalzene Fleischbrühe oder Wasser dazu.

Ein Schlegel von sechs bis acht Pfund (3 Kilo 360 Gr. bis 4 Kilo 480 Gr.) braucht zwei bis drei Stunden zum Braten.

440. Kalbsschlegel in der Rahmsauce.

Man wasche den Kalbsschlegel rein, ziehe ihm das erste feine Häutchen ab, reibe ihn gut mit Salz ein und lasse ihn drei bis vier Tage in Essig liegen, wende ihn täglich um. Hat man nicht so lange Zeit, so übergießt man ihn zwei- bis dreimal mit kochendem Weinessig, in welchem man ihn zwei Stunden liegen läßt. Dann nimmt man ihn heraus, salzt ihn noch ein wenig und spickt ihn. In eine Bratpfanne schneidet man zwei ganze Zwiebeln, ebenso eine Petersilienwurzel und eine gelbe Rübe in Scheiben, auch zwei Nelken, etwas Muskatblüthe und etwas Fleischbrühe, legt den Schlegel hinein und bratet ihn weich, indem man ihn fleißig mit Butter bestreicht und umwendet. Ist das Fleisch weich und sind die Zwiebeln gelb, wird es mit Fleischbrühe aufgegossen. Von einem Stückchen Butter und Mehl wird ein hellgelbes Einbrenn gemacht, mit

der Sauce vom Schlegel angegossen, mit Fleischbrühe oder Schüh verdünnt, wenn es ausgekocht mit Essig oder Citronensaft gesäuert, vor dem Anrichten die Sauce durch ein Sieb gegossen, fünf Löffel saurer Rahm daran gerührt und ein Löffel Kapern dazu gegeben.

Der Schlegel wird in Scheiben geschnitten und die Sauce darüber gegossen.

441. Kalbsschlegel in Rahmsauce auf andere Art.

Der Kalbsschlegel wird rein gewaschen, die Haut abgezogen, ein wenig eingesalzen, und mit heißem Essig übergossen. Nach zwei Stunden wird er aus dem Essig genommen, gespickt, ein wenig von dem Beizessig, etwas Wasser, zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, zwei Nelken, ein Stückchen Butter daran gethan und der Schlegel darin unter öfterem Umwenden gebraten. Nach einiger Zeit wird eine Obertasse saurer Rahm daran gegossen. Ist das Fleisch weich, legt man es heraus; die Zwiebeln sollen gelb gebraten sein. Dann staubt man die Sauce mit Mehl an, füllt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie gut auskochen und passirt sie durch ein Sieb. Das Fleisch schneidet man in dünne Scheiben und gießt ein wenig Sauce darüber, die übrige servirt man eigens. Man gibt Kartoffeln, Kartoffelsalat oder geröstete Kartoffeln dazu.

442. Gedämpfter Kalbsschlegel.

Hiezu eignet sich am besten ein halber Kalbsschlegel von vier bis fünf Pfund (2 Kilo 240 Gr. bis 2 Kilo 800 Gr.). Denselben klopft man, wäscht ihn rein, salzt ihn und läßt ihn zwei Stunden liegen. In einem runden Tiegel läßt man inzwischen ein Stück Butter heiß werden, schneidet zwei große Zwiebeln, ebenso eine Selleriewurzel und eine gelbe Rübe in Scheiben, legt den Schlegel darauf, gießt ein wenig Essig daran, deckt ihn mit einem gut schließenden Deckel zu und läßt ihn unter öfterem

Umwenden dünsten. Fangen die Zwiebeln an gelb zu werden, so gießt man etwas Fleischbrühe nach. Wenn das Fleisch weich ist, hebt man es heraus, legt es auf eine Platte, staubt die Sauce mit einem Löffel Mehl an, gießt Fleischbrühe nach, läßt sie aufkochen und passirt die Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel. Dann gibt man sie wieder in den Tiegel zurück, legt den Schlegel hinein, und läßt Beides noch einmal aufkochen.

Der Schlegel wird in schöne dünne Scheiben geschnitten, auf eine flache Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen.

443. Gefüllte Kalbsbrust.

Dieselbe wird ausgebeint, rein gewaschen und die ganze Brust mit einem scharfen Messer untergriffen. Es ist hiebei Acht zu geben, daß die Haut kein Loch bekommt. Dann salzt man die Brust und läßt sie zwei Stunden liegen. Zu einer mittelgroßen Brust bereitet man folgende Fülle: Vier Loth (70 Gr.) Butter (besser Abschöpffett) werden schaumig abgetrieben, alsdann fünf bis sechs Eier daran gerührt, Bröseln von drei trockenen Milchbrod (150 Gr.) gerieben, diese mit kalter Milch angefeuchtet und so eine Viertelstunde stehen gelassen, die Bröseln hineingerührt und wenn sie noch zu dünn ist, trockene Bröseln nachgegeben; etwas Petersiliengrün und eine halbe kleine Zwiebel fein gewiegt, ebenfalls daran gerührt; Muskatnuß und Salz nach Belieben. Diese Masse wird in die untergriffene Brust eingefüllt, dieselbe zugenäht und in einer flachen Bratpfanne mit etwas Wasser gebraten. Hie und da wendet man die Brust um und bestreicht sie fleißig mit Butter. In ein und einer halben bis zwei Stunden ist sie fertig.

444. Gerollte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird rein gewaschen, die Rippen und auch die Knorpeln ausgelöst und eingesalzen. Dann

nimmt man in dünne Scheiben geschnittenen Speck, belegt die Brust innen damit, rollt sie fest zusammen, bindet sie und läßt sie zwei Stunden liegen, wonach sie mit etwas Fleischbrühe und unter öfterem Bestreichen mit Butter gebraten wird. Die Brust wird in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce darüber gegossen.

*445. Schweinsschlegel auf Nürnberger Art.

Von einem zarten Schweinsschlegel von fünf Pfund (2 Kilo 800 Gr.) hacke man den untern Knochen ab, löse das Schlußbein heraus und wasche, salze und pfeffere denselben und lasse ihn ein bis zwei Tage im Keller vom Salz gut durchdringen. — Der Schlegel wird nun im Rohr in ein und einer halben bis zwei Stunden gut weich gebraten. — Während dem reibe man auf dem Reibeisen vier Loth (70 Gr.) braunen Lebkuchen, seihe denselben durch einen Seiher, damit keine großen Stücke darunter kommen. — Wenn nun der Schweinsschlegel weich ist, ziehe man ihm die Haut ab, löse die Jus davon gut auf und lasse sie durch ein feines Sieb laufen. — Diese Jus wird nun entfettet und kommt wieder an den Braten; derselbe wird damit begossen, und wenn er ganz heiß wieder ist, wird geriebener Lebkuchen darauf gestreut und kommt wieder, aber aufgedeckt, in das Rohr. Wenn nun der Lebkuchen durch die Hitze angebacken ist, wird der Schlegel wieder, aber sehr behutsam begossen, daß beim Begießen der Lebkuchen nicht herunter gewaschen wird, und so wird im Ganzen dreimal verfahren. — Wenn dann der Schlegel eine schöne, braune Farbe hat, wird er auf einer langen Platte angerichtet und an den Knochen eine zierliche Papiermanschette gesteckt. — Die Jus, die nun mit dem herabfallenden Lebkuchen vermischt ist, wird durch ein grobes Sieb gestrichen, wenn sie zu dick ist, mit einer Bratenjus verdünnt und theils unter den Schlegel, theils in einer Sancière, als Sauce extra beigegeben.

446. Kalbsnierenbraten.

Ein großer Nierenbraten, 6—8 Pfund schwer, wird rein gewaschen und mit Salz und Pfeffer gut eingerieben. Dieß soll 3—4 Stunden vor dem Braten geschehen. Hierauf wird er in eine flache Bratrein gelegt, etwas reines Wasser darangegossen und bei guter Hitze gebraten, hie und da umgewendet und die obere Seite mit Butter bestrichen und fleißig mit der eigenen Sauce übergossen. Sollte die Sauce zu viel einbraten, so gießt man warmes Wasser nach. In zwei Stunden ist er fertig.

*447. Spanferkel zu räuchern.

Nachdem das Spanferkel am vorhergegangenen Tage abgestochen und rein geputzt ist, wird es gut mit Salz, Pfeffer und einigen Wachholderbeeren eingerieben. Hierauf der Länge nach gespalten, jede Hälfte wieder der Quere nach durchschnitten. Alsdann legt man es in ein Geschirr, kocht sechs Maß (6 Liter) Wasser mit einem Loth (17 Gr.) Salpeter und gießt es kalt über das Spanferkel. Dann deckt man ein Brettchen darauf, beschwert es leicht mit einem Stein und läßt es in dieser Beize 14 Tage liegen, indem man es während dieser Zeit einige Male umwendet. Hierauf wird es heraus genommen, gut abgetrocknet, im kühlen Rauch einige Tage leicht geräuchert.

*448. Rindsbraten auf englische Art, Roast-beef.

(Für 12—16 Personen.)

Das Nierenstück vom Ochsen, — die Niere jedoch herausgeschnitten, — ist das Stück Fleisch zwischen dem Schlegel und der zweiten Rippe, sammt dem daran befindlichen Lendenbraten und Nierenfett, welches dazu genommen wird, und schön viereckig geschnitten sein muß. Der Lendenbraten wird noch ganz herausgeschnitten, enthäutet und alles Nervige davon entfernt, gesalzen und gepfeffert; das Nierenstück wird von den Knochen befreit,

welche man herausschneidet, dann gut geklopft und auch gesalzen und gepfeffert; die dünne Seite wird etwas umgeschlagen, daß es gleich hoch wird, und der Lendenbraten darauf gelegt. Das Nierenfett wird unter einem Tuch kleinfingerdick geklopft und der Lendenbraten damit zugedeckt, und muß so groß sein, daß es den ganzen Braten bedeckt. — Mit einem dicken Bindfaden wird nun der Lendenbraten an das Nierenstück fest hingeschnürt; vier Bogen Papier gut mit Butter oder Fett bestrichen, werden um den Braten gewickelt, der Braten in eine lange Pfanne gelegt, mit zwei Zwiebeln, welche mit vier Nelken gespickt sind, einer Petersilienwurzel und gelben Rübe gewürzt, etwas Fleischbrühe daran gegeben und drei bis vier Stunden schön braun gebraten. — Nachdem das Papier und der Bindfaden abgenommen, wird der Braten schön glacirt und angerichtet. In Butter gebackene Kartoffelschnitze (olivenartig roh geschnitten) werden dazu gegeben, sowie die gut abgefettete Jus von dem Braten oder eine gute Madeirasauce.

*449. Lendenbraten mit einer Kruste.

(Für 12 Personen.)

Man nehme einen gut abgelegenen Lendenbraten, häute ihn sorgfältig ab, salze und pfeffere ihn und lasse das Salz gut durchdringen. Man gebe eine Zwiebel mit vier Nelken gespickt, etwas Muskatnuß, Petersilienwurz, eine gelbe Rübe, etwas Fett und Fleischbrühe daran, belege ihn mit butterbestrichenem Papier und brate ihn sehr saftig und weich. Dann nehme das Fett und das Papier ab, die Wurzeln heraus und gebe in die Jus, welche ganz kurz und schön braun sein muß, eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) guten, sauren Rahm, lasse den Braten aufgedeckt, begieße denselben fleißig, und wenn sich von der sauren Rahmsauce etwas an den Braten angehängt hat, so bestreue ihn mit braunem, geriebenen Milchbrod,

und gebe ihn wieder in den Ofen. Nachdem das Brod etwas angebacken ist, wird der Braten wieder bestreut und so dreimal. Man lasse ihn dann schön braun werden unter fleißigem Begießen, richte ihn schön an, garnire ihn mit Macaroni oder mit Reis und Parmesan und gebe die abgefettete Jus oder eine Pfeffersauce dazu.

*450. Kalbsrücken (Kalbssattel) à la Nesselrode.

(Für 12 Personen.)

Man lasse sich vom Metzger den Kalbsrücken so hauen, wie einen Rehziemer, wasche denselben und salze ihn gut. Nachdem das Salz durchgedrungen, richte man ihn ein, mit Zwiebeln und Wurzeln, wie den Lendenbraten in Nr. 449, sorge, daß er eine schöne, braune Jus bekomme und recht saftig werde. — Während dem schneide man Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben, Pori und Zwiebel, wie zu einer Wurzelsuppe (nudelig), röste sie mit etwas Butter und dünste sie mit etwas Jus von dem Kalbsrücken. Nach ein und einer halben Stunde gebe man an den Kalbsrücken ein Glas Bockbier (oder Bier) und lasse ihn unter fleißigem Begießen eine schöne Farbe nehmen. — Vor dem Anrichten wird die Jus gut abgefettet, auf die geschnittenen und weich gedünsteten Wurzeln geseiht, nochmal aufkochen lassen und wieder gut abgefettet. — Der Kalbsrücken wird transchirt wie ein Rehziemer, auf der Platte vor dem Serviren etwas glacirt, mit Wurzeln und der Jus übergossen und ein Theil davon in einer Saucière extra beigegeben.

*451. Kalbsschlegel à la Béschamel.

(Für 12 Personen.)

Man schneide drei bis vier Zwiebeln in Würfel, ebenfalls ein Pfund (560 Gr.) Kalbfleisch, röste es mit sechs Loth (105 Gr.) Butter, vier Nelken, ein wenig Muskatblüthe, jedoch so, daß das Fleisch und die Zwiebeln

weiß bleiben, gebe acht Loth (140 Gr.) trockenes Königsmehl daran, verrühre es gut mit kochendem süßen Doppelrahm, lasse es gut auskochen, bis das Kalbfleisch weich ist, winde die Beschamel durch ein Tuch, salze sie und hebe den Geschmack mit einem Stückchen Glace. — Während der Zeit muß ein Kalbsschlegel gut gesalzen und gebraten sein; von diesem wird die obere Schale dann schön in dünne Stückchen geschnitten, jedes Stückchen mit der Beschamel bestrichen, und genau wieder so gelegt, wie sie zuvor gelegen haben, so, daß der Kalbsschlegel wieder wie ganz aussieht. Nun wird der obere Theil des Kalbsschlegels ganz dünn mit der Beschamel überzogen, mit feinem, braunen, geriebenen Milchbrod bestreut, mit Butter beträufelt, und im Ofen schöne helle Farbe nehmen lassen. — Nachdem der Kalbsschlegel auf einer Platte angerichtet ist, kommt Kalbsjus unter denselben; der hervorstehende Knochen wird mit einer weißen Papier-Manschette besteckt und in einer Saucière noch von der Beschamel servirt.

*452. Schinken mit Madeira.

(Für 12 Personen.)

Ein feiner, zarter Schinken wird langsam in Wasser gekocht, dann das untere Schwarze an demselben sorgfältig weg- und so geschnitten, daß derselbe schön eben liegt, die Haut wird vorsichtig abgezogen, daß sie ganz bleibt, und nun kommt der Schinken in eine Bratpfanne, die Haut wird darüber gedeckt, von dem gut abgefetteten Schinkensud werden einige Löffel dazu gegossen nebst ein Glas Madeira und etwas Kalbfleischjus, und der Schinken in das Bratrohr gegeben. — Ist nun der Schinken durch und durch heiß, so wird die Haut abgenommen, der Schinken fleißig mit der Jus begossen, wenn dieselbe kurz ist („kurz“, ist der Ausdruck für „eingekocht“), kommt immer wieder ein Glas Madeira daran, und

so wird unter fleißigem Begießen fortgefahren, bis der Schinken eine schöne rothbraune Farbe hat. Derselbe wird dann angerichtet, der hervorstehende Knochen mit einer Papier-Manschette besteckt, die Jus gut aufgelöst, entfettet und passirt, und in einer Saucière dazu gegeben.

*453. Hirschziemer crustirt.

(Für 12 Personen.)

Der hintere Theil vom Hirschziemer, von ungefähr zwölf Pfund (6 Kilo 720 Gr.), welcher recht Weiß (Fett) hat, wird aus den Knochen gelöst, gut gesalzen und vierundzwanzig Stunden im Salz liegen gelassen; dann rund mit Bindfaden zusammengebunden, in ein Gefäß gethan, mit Wasser oder besser leichter Fleischbrühe aufgefüllt, mit Essig und einer Flasche Wein gesäuert, mit einem großen Bouquet, wie zum Rindfleischkochen, zwei Lorbeerblättern, acht Nelken, etwas Muskatblüthe, sowie einem Eßlöffelvoll ganzem Pfeffer und einer Handvoll Salz nach dem Abschäumen gewürzt, und so drei bis drei und eine halbe Stunde langsam gekocht und in dem Sud erkalten lassen, was folglich immer den Tag, ehe man den crustirten Ziemer gibt, geschehen muß. — Alsdann wird folgende Cruste gemacht: Man reibe ein Groschen-Laibchen Schwarzbrod, seihe dasselbe und röste die Hälfte davon in Butter schön hellbraun, gebe dann die andere Hälfte darunter, versüße es mit gestoßenem Zucker und gebe einen Theelöffelvoll gestoßenen Zimmt und ein paar Eßlöffelvoll ausgekochtes Hirschfett darunter, verrühre Alles gut und stelle es warm. — Der Rehziemer wird aus dem Sud gehoben, gut abgetrocknet, zugeschnitten (jedoch ja das Weiß [Fett] nicht weggeschnitten), in schöne, dünne Scheiben geschnitten, auf eine Porzellanplatte, welche die Ofenhitze vertragen kann, rangirt und von dem noch warmen Schwarzbrod eine Cruste mit dem Messer festgedrückt, mit Hirschfett beträufelt, mit feinem Zucker be-

stäubt und, ohne zu begießen, im Ofen langsam crustirt. — Damit das Fleisch auf der Platte nicht anbrennen kann, wird von Zeit zu Zeit etwas von dem Sud, in welchem der Ziemer gekocht ist worden, daran gegeben. Man muß Sorge tragen, daß der Ziemer durch und durch gut heiß ist und daß die Teller dazu erwärmt sind. — Die Schüssel wird gut abgeputzt und eine Hagebuttensauce dazu gegeben. — Man nehme Hagebuttenmarmelade (sieh Nr. 291), gebe den Saft von einer halben Citrone dazu, verdünne sie mit weißem Wein, lasse sie aufkochen und richte sie an.

*454. Wildschweinsrücken.

(Für 12 Personen.)

Der Rücken vom Wildschwein wird, so, wie ein Rehziemer, herausgehackt, mit Wachholderbeeren und Salz gewürzt und einige Tage in Salz liegen gelassen. — Vor dem Braten wird er ausgewaschen, damit die Wachholderbeeren wegkommen, dann in eine Bratpfanne gelegt, mit Zwiebeln, vier Nelken, Muskatblüthe, einem Lorbeerblatt, Petersilienwurzel und einer gelben Rübe eingerichtet, mit Papier, welches mit Fett oder Butter gut bestrichen ist, gut zugedeckt, mit einigen Löffel Weinessig genetzt und so gebraten. — Ist die Jus kurz daran, so wird ein Glas rother Ungarwein nachgegeben, bis der Wildschweinsrücken weich ist, was bei einer Schwere von neun Pfund in zwei Stunden leicht sein kann. — Der Rücken wird verschnitten, wie ein Rehziemer, glacirt, die Jus darunter gegeben und eine Senfsauce (siehe Nr. 264), welche mit ein paar Eßlöffel voll Jus von dem Rücken verdünnt worden ist; oder es wird auch eine Hagebuttensauce (siehe Nr. 291) dazu gegeben. Der Wildschweinsrücken wird mit grüner Petersilie und Citronenschnitten, besser aber mit Trüffel in Burgunderwein gekocht, garnirt.

*455. Hirsch- oder Rehwildpret einzumachen, um es recht lange aufzubewahren.

Die Knochen löst man aus dem Schlegel ganz heraus. Den Ziemer zerhaut man in zwei bis drei Stücke oder löst ebenfalls das Fleisch der Länge nach von den Rippen ab. Dem Fleische zieht man die Haut ab, reibt es mit einem feuchten Tuche gut ab, besprengt es leicht mit Salz und reibt es mit zerdrückten Wachholderbeeren, gestoßenen Pfeffer, Nelken und Almodegewürz (Piment) gut ein. Nun legt man es schichtenweise in einen steinernen Hafen oder in ein hölzernes Gefäß, besprengt jede Lage ein wenig mit Essig, deckt ein Tuch darauf, welches man an den Seiten ganz fest einsteckt, damit gar keine Luft eindringen kann und deckt ein hölzernes rundes Brettchen, so groß das Gefäß oben ist, darauf und beschwert es mit einem Stein. Wenn man von dem Fleische verwenden will, so muß man das Zurückbleibende stets gut mit dem Tuche wieder bedecken und das Brettchen mit dem Stein wieder darauf legen.

*456. Wildschweinsziemer gebraten.

(Für 12 Personen.)

Von einem fünfundvierzig Pfund (25 Kilo) schweren Wildschwein hacke man den Ziemer heraus, wie beim Rehziemer. Derselbe wird geklopft, gewaschen, abgetrocknet, abgehäutet, gespickt, gesalzen und mehrere Tage marinirt (gebeizt). Beim Braten wird derselbe mit doppelten Bögen mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und in ein und einhalb bis zwei Stunden im Rohr gebraten, indem man sechs Stück Wachholderbeeren, Zwiebeln, Wurzeln darangibt und Fleischbrühe daran schüttet, wenn er schön braun angezogen hat. — Wenn derselbe weich ist, wird die Jus entfettet, der Ziemer glacirt und angerichtet. — Kartoffelsalat, mit Senf angemacht, eignet sich dazu als Beilage.

457. Faschirtes.

Zwei gleiche Theile Rind- und Schweinefleisch werden fein zusammengehackt und entsprechend gesalzen. Hierauf wird etwas in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel oder Milchbrod dazu gegeben, ein ganzes Ei dareingeschlagen, etwas fein geschnittene Zwiebel und etwas fein gestoßener Pfeffer nebst fein geschnittenem oder geschabtem Speck dazu gethan. Ist das Schweinefleisch ohnehin schon recht fett, so ist entweder nur wenig oder gar kein Speck nöthig. Alles wird gut durcheinander gemischt, aus der Masse ein längliches, wurstförmiges Stück geformt, entsprechend Fett dazu gegeben und gebraten. Will man das Faschirte mit Sauce machen, so wird, wenn das Fleisch gebraten ist, sauerer Rahm darüber gegossen, darin gut aufkochen gelassen, und wenn die Sauce noch zu wenig sauer sein sollte, entsprechend viel Weinessig und etwas Zucker dazu gegeben und wieder aufkochen gelassen. — Der Braten ist dann fertig und wird zu Tisch gegeben.

458. Lendenbraten.

Man klopft die Lende, häutet sie sorgfältig ab, spickt sie mit gutem Speck, salzt sie, gibt einige Scheiben Zwiebel, ein paar Stückchen gelbe Rübe, ungefähr 6 Pfefferkörner, 2 Neugewürzkörner (Gewürz-Myrthe oder jamaischer Pfeffer), ein Stück Butter, 4 Eßlöffel guten Weinessig, etwas Wasser dazu und bratet sie, bis sie weich ist. Dann thut man noch etwas Zucker, 1 Schoppen (1/4 Liter) guten, saueren Rahm dazu, den man mit dem Ganzen so gut verkochen läßt, daß es eine gelbliche, nicht zu dicke Sauce gibt. Schneide dann das Fleisch in Scheiben und begieße es mit der geseihten Sauce.

Salat.

459. Salat von Ochsenmaul.

Das Ochsenmaul wird rein gewaschen, dann in Essig und Salzwasser weich gesotten, nach gänzlichem Erkalten ausgebeint, halbfingerdick nudelartig geschnitten, Salz, Pfeffer, Essig und Oel und eine abgeschälte, fein geschnittene Zwiebel daran gegeben und gut vermengt.

460. Kopfsalat.

Man nimmt nur die hellgrünen feinen Blätter und die Herzchen des Kopfsalates, wäscht diese rein und gibt sie in einen Durchschlag oder Seiher, damit das Wasser abläuft.

Während dem mischt man Essig, Salatöl, Salz und Pfeffer in einer tiefen Schüssel gut durcheinander, gibt den Salat hinein und vermengt Alles gehörig. Der Salat darf aber nicht in der Schüssel zu Tisch gebracht werden, in welcher er angemacht wurde, sondern wird in einer Salatschüssel (Salatiere) angerichtet. Sehr angenehm ist der Salat, wenn man Eier hart kocht, dieselben halbirt oder in vier Theile schneidet und den Salat damit ziert.

461. Kopfsalat auf andere Art.

Nachdem der Salat rein geputzt und gewaschen ist, läßt man ihn gut ablaufen und gibt ihn in eine tiefe Schüssel. Dann zerdrückt man zwei hart gekochte Eier mit einem Löffel, schneidet einige frisch gekochte Kartoffeln feinblätterig und gibt sie zum Salat in die Schüssel, ebenso nach einander Senf, Essig, Oel, Salz und Pfeffer, und mengt dieß mit dem Salat gut durcheinander.

462. Kopfsalat mit Eiersauce.

Ist der Salat rein geputzt und gewaschen, läßt man ihn in einem Seiher gut ablaufen. Dann verrührt man vier hartgekochte Eidotter mit etwas Oel ganz fein, gibt einen Löffel Senf, Essig, Salz und Pfeffer daran, und, will man ihn besonders scharf haben, eine Prise spanischen Pfeffer, verrührt Alles gut, gibt den Salat hinein, mengt ihn gut durcheinander und servirt ihn.

463. Kopfsalat mit Speck.

An den rein geputzten und gewaschenen Salat gibt man ein wenig gelb geröstеten Speck, etwas Pfeffer, Essig und Salz, mengt es gut durcheinander und bringt den Salat dann sogleich zu Tische.

464. Grüner Feldsalat.

Wird rein ausgesucht und wenigstens zwei- bis dreimal aus frischem Wasser gewaschen, dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht und mit hart gekochten Eiern garnirt zu Tische gegeben.

465. Endiviensalat.

Man nimmt von demselben nur die gelben Blätter, schneidet sie nudelartig, wässert sie und gibt sie in einen Durchschlag zum Ablaufen. Dann macht man den Endiviensalat mit Essig, Oel und Salz an und gibt ihn schnell zu Tisch, damit er sein schönes Ansehen behält.

466. Kartoffelsalat.

Man schneidet die weich gesottenen Kartoffeln (nicht heiß, weil sie sonst zerfallen) feinblätterig, gießt Essig, Oel oder noch besser warmes Gänsefett daran, gibt Pfeffer, Salz, feingeschnittene Zwiebeln dazu, mengt den Salat mit zwei Eßlöffeln durcheinander und füllt ihn in

die zum Auftragen bestimmte Schüssel. Es ist sehr gut, wenn man ihn eine Viertelstunde vor dem Anrichten warm stellt; in diesem Falle muß er aber vor dem Auftragen noch einmal durcheinander gemengt werden.

467. Kartoffelsalat mit Speck.

Man schäle gesottene noch warme Kartoffeln, schneide sie in Scheiben, gebe einen kleinen Löffel fein geschnittene Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und Pfeffer und ein Stück in kleine Würfel geschnittenen Speck, welcher geröstet ist, daran, menge Alles gut durcheinander, stelle ihn vor dem Auftragen noch ein wenig warm und gebe ihn dann zu Tische.

468. Kartoffelsalat mit Häring.

Der Häring wird in Milch und Wasser eine Stunde eingeweicht, geklopft, die Haut abgezogen, zertheilt, von den Gräten befreit, in kleine Würfel geschnitten und unter den fertigen Kartoffelsalat gemischt. Es darf nur sehr wenig Salz zum Salat genommen werden, da er sonst zu scharf würde.

469. Italienischer Salat.

Weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben, und zwei abgeschälte Aepfel in kleine Würfel geschnitten, ebenso ein Stück kalter Kalbsbraten, zwei hartgesottene Eier, drei bis vier Scheiben eingemachte rothe Rüben (Rannen), vier bis sechs ausgegrätete Sardellen, ein ausgegräteter Häring. Hiezu gibt man einen Kaffeelöffel Kapern, zwei Löffel feinen Senf, einen kleinen Löffel fein geschnittene Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und Pfeffer, mengt Alles gut durcheinander, füllt den Salat in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, stellt oben den Häringskopf darauf und gibt ihn so zu Tische. Man kann auch drei bis vier eingemachte Essiggurken in Scheibchen geschnitten darunter mischen.

470. Italienischer Salat auf andere Art.

Ein Stück Kalbsbraten, ein Stück Pöckelzunge, ein Stück Hammelbraten oder Rindfleisch, ein Häring, einige Sardellen, Bricken, ein Pfund marinirter Aal, drei bis vier Essiggurken, rothe eingemachte Rüben, Alles in Würfelchen geschnitten, ein Löffel Kapern, ein Löffel Senf, Oel, Essig, eine Zwiebel fein geschnitten, etwas spanischer Pfeffer, auch etwas Oliven, wird Alles gut vermengt und so zu Tische gebracht.

471. Salat von grünen frischen Bohnen.

Zarten kleinen Bohnen werden an beiden Seiten die Fäden abgezogen, die Bohnen fein länglich geschnitten. (Je frischer die Bohnen gepflügt sind, desto schöner grün bleiben sie.) Nun macht man Wasser mit etwas Salz kochend, gibt die Bohnen hinein und siedet sie so lange bis sie weich sind, dann schüttet man sie in einen Durchschlag, kühlt sie mit frischem Wasser ab, läßt das Wasser davon ablaufen, gibt sie in eine Schüssel, worin man Essig, Oel, Pfeffer, Salz und einen Theelöffel fein geschnittene Zwiebel gut vermischt hat und mengt dann die Bohnen mit zwei Löffeln gut durcheinander.

472. Salat von Wachsbohnen.

Werden ebenfalls an beiden Seiten die Fäden abgezogen, gewaschen, in Stückchen geschnitten, und in kochendem Salzwasser gesotten; sind sie weich, in einen Durchschlag gebracht, mit frischem Wasser abgekühlt und nach eingetretenem Erkalten verfahren wie unter Nr. 471. angegeben ist.

473. Salat von dürren weißen Bohnen.

Die Bohnen werden eine Nacht vor dem Gebrauch in frischem Wasser eingeweicht; des andern Tages setzt

man sie mit Wasser und Salz zum Feuer und läßt sie weich kochen. Dann gießt man das Wasser ab, läßt sie erkalten und macht sie mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Essig und Oel zu einem Salat an.

474. Spargelsalat.

Schöner, dicker, frisch gestochener Spargel wird ohngefähr bis zur Hälfte von unten abgeschabt und etwas abgeschnitten, gewaschen, zusammengebunden und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Hierauf mit einem Fischlöffel sorgfältig herausgehoben, auf eine lange Platte gelegt, das Band abgelöst und entfernt, mehrmals mit frischem Wasser übergossen und dann zum gänzlichen Erkalten zurückgestellt. Ist der Spargel kalt, wird er mit einer Mischung von Essig, Oel, Pfeffer und Salz mehrmals sorgfältig übergossen, daß die Köpfe nicht abbrechen.

475. Spargelsalat auf andere Art.

Frisch gestochener dünner Spargel wird ungefähr vom Kopf bis zur Hälfte in kleine Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und kalt abgeschwemmt, dann ebenfalls mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz gut durcheinander gemacht.

476. Schwarzwurzeln als Salat.

Sind dieselben rein geschabt, wirft man sie in eine Mischung von kaltem Wasser und Milch, damit sie weiß bleiben, nimmt sie, nachdem die letzte Wurzel abgeschabt ist, heraus, und kocht sie in Wasser mit etwas Salz weich, schüttet sie auf einen Seiher zum Ablaufen und schwemmt sie mit kaltem Wasser ab. Sind sie kalt, gibt man sie in eine Schüssel und übergießt sie mit einer Mischung von Essig, Oel, Salz und Pfeffer.

477. Hopfensalat.

Die kleinen Hopfensprossen werden im Frühjahr abgeschnitten, jedoch nur fingerlang, geputzt, indem man unten ein wenig abschneidet, rein gewaschen und in kochendem Salzwasser weich gekocht (gerade so weich als Spargel), dann schüttet man den Hopfen auf einen Durchschlag und kühlt ihn mit frischem Wasser ab. Salz, Pfeffer, Essig und Oel macht man in einer Schüssel gut durcheinander und gibt den Hopfen hinein. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß die Köpfe nicht abbrechen.

478. Salat von Blumenkohl.

Schöner weißer Blumenkohl wird von den grünen Blättchen sorgfältig befreit, so daß die Rosen ganz bleiben, die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten und abgeschält. Alsdann wird er in vorher siedend gemachtem Salzwasser weich gekocht, dann mit einem Löffel heraus gehoben und in eine Salatschale zum Auskühlen gelegt. Indessen mischt man Salz, Pfeffer, Essig und Oel in einer Schüssel gut durcheinander und übergießt den Blumenkohl einigemale damit, wobei sehr Acht gegeben werden muß, daß die Rosen nicht beschädiget werden.

479. Salat von rothen Rüben.

Die rothen Rüben werden oben und unten zugeputzt, gewaschen, im Wasser weich gekocht, noch warm abgeschält, in einen Topf in feine Blätter geschnitten, gesalzen, eine Prise Kümmel daran gegeben. Dann gießt man noch warm so viel kalten Essig darauf bis sie damit bedeckt sind und bewahrt sie an einem kühlen Ort, gut zugedeckt, auf.

480. Salat von geriebenem Rettig.

Der Rettig wird gewaschen, abgeschält und auf dem Reibeisen fein gerieben, dann ausgedrückt, mit Pfeffer,

Salz, Essig und Oel angemacht und zu Tisch gegeben, Man kann ihn auch mit Saft von rothen Rüben (Rannensaft) roth färben.

481. Rettigsalat auf andere Art.

Nicht zu großer Rettig wird gewaschen, abgeschält, in feine Blätter aufgeschnitten, in einer Schüssel eingesalzen, gut durcheinander gemischt und eine halbe Stunde stehen gelassen. Dann gießt man das Salzwasser ab, gibt Pfeffer, Essig und Oel daran und mengt Alles gut durcheinander.

482. Radießchensalat (Monatrettige).

Hiezu sind die rothen Monatrettige am schönsten. Nachdem sie rein gewaschen sind, schneidet man dieselben in feine Blättchen, salzt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten gut ein, mischt sie durcheinander und läßt sie stehen, dann gießt man das Salzwasser davon ab, gibt Essig, Oel und Pfeffer daran und mengt Alles gut durcheinander. Man kann diesen Salat auch mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

483. Krautsalat.

Von einem Weißkrautkopf werden die äußeren grünen Blätter entfernt, die inneren gelben von den Rippen befreit, fein nudelartig geschnitten, mit kochendem Salzwasser einmal übergossen, hierauf abgegossen, dann Schwein- oder frisches Gänsefett warm gemacht, Salz, Essig und Pfeffer daran gegeben, Alles gut mitsammen vermengt und eine Viertelstunde an einen warmen Ort gestellt.

484. Krautsalat auf andere Art.

Ist das Kraut fein geschnitten, macht man Essig, mit in Würfel geschnittenem Speck heiß, gießt dieß dar-

über, macht den Salat mit Salz und Pfeffer an und gibt ihn zu Tische.

485. Krautsalat auf dritte Art.

Das Kraut wird nudelartig (in feine Stränge) geschnitten, dann röstet man Speck gelb, gießt Essig daran, läßt das Kraut mit etwas Salz eine Viertelstunde darin dünsten und gibt den Salat zu Tische.

486. Selleriesalat.

Die Sellerieköpfe werden rein geputzt, gewaschen und weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgeschält, nach gänzlichem Erkalten in messerrückendicke Scheiben geschnitten, auf eine flache Salatplatte gelegt, mit einer Mischung von Essig, Oel, Salz und Pfeffer mehrmals übergossen.

487. Brunnenkreßsalat.

Die Brunnenkresse wird von den Stielen befreit, rein gewaschen und mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer angemacht.

488. Gurkensalat.

Man schält die Gurken sorgfältig (da sie sonst bitter schmecken), schneidet oder hobelt sie in feine Blättchen, salzt sie, gibt Pfeffer, Salz, Essig und Oel daran, und mengt Alles gut durcheinander. Man kann sie auch mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen und etwas spanischen Pfeffer dazu geben.

489. Kalter Meerrettig.

Der Meerrettig wird eine Stunde in frisches Wasser gelegt, rein abgeschält, dann auf dem Reibeisen gerieben. Man kann auch zwei oder drei Borsdorfer Aepfel darunter reiben. Dann macht man ihn mit Essig,

Oel, Salz, Pfeffer und etwas Zucker an. Orangenzucker und der Saft derselben verleiht ihm einen lieblichen Geschmack.

490. Krebsschweifsalat.

Vierzig bis fünfzig Suppenkrebse werden abgekocht, und wenn sie fast erkaltet sind, werden die Schweifchen aus der Schale gelöst. Zwei hart gesottene Eier, das Gelbe davon, werden mit einem Eßlöffel guten Senf verrührt, dann gibt man drei bis vier Löffel gutes Salatöl, ebenso viel guten Essig und Salz dazu, verrührt alles gut, mengt die Krebsschweifchen darunter und richtet sie in einer Salatschale an.

*491. Dressirter Salat.

Man nehme zwei ausgewässerte Häringe, zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) marinirten Aal, vier Bricken (Neunaugen) und ein halbes Pfund (280 Gr.) Sardellen. Hat man geräucherten Lachs, so nehme man auch ein Viertelpfund (140 Gr.) dazu — Man reinige diese Fischsorten sorgfältig und schneide sie in Würfel, während man von der Hälfte der schönsten Sardellen kleine Ringe formirt. Diese Fische werden nun in eine irdene Schüssel gethan und zugedeckt. — Dann mache man folgende kalte Sauce (Mayonaise): In einem gut verzinnten Kasserol werden zwei gelbe Eier aufgeschlagen, etwas Salz, Pfeffer, ein halber Eßlöffel voll gestoßener Zucker und der Saft von einer und einer halben Citrone gegeben und ein halber Schoppen ($^1/_8$ Liter) verlaufener Aspik (sieh Nr. 582) mit dem Schneebesen darunter gerührt. Das Kasserol wird hierauf in gestoßenes Eis eingegraben und unter beständigem Rühren noch ein halber Schoppen ($^1/_8$ Liter) gutes Salat-Oel darunter gegeben. — Diese Sauce muß ganz dick werden; ist dieses geschehen, so wird sie behutsam unter die würflig geschnittenen Fische gerührt, welche dann mit der Schüssel

ebenfalls auf's Eis gesetzt wird. — Nun wird ein für sechs Personen geeignetes Kasserol in's Eis gegraben, kleinfingerhoch in den Boden Aspik gegossen und wenn dieses gesulzt, wird ein Kränzchen von den Sardellen-Ringchen gemacht, in welche man etwas Kapern füllt; in die Mitte mache man einen rothen Stern von dem Rheinlachs. Dieses wird mit kaltem Aspik beträufelt und dieser wieder sulzen gelassen. Nun wird der Fischsalat in der Mitte nach und nach aufdressirt, doch so, daß an der Seitenwand des Kasserols immer ein kleinfingerdick Aspik gegossen wird, welcher dem Ganzen einen Halt geben muß. — Dieser Salat wird in eine Salatière gestürzt, mit einem Kränzchen von grünem Kopfsalat und harten Eiern verziert, oder auch in Ermanglung von grünem Salat, mit Kartoffelsalat, auf welchen man ausgestochene Ringchen von rothen Rüben oder Streifen von gehackten rothen Rüben legt.

*492. Salat von jungen Gemüsen.

Man steche gelbe Rüben, Sellerie, weiße Rüben, welche man in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten hat, mit einem federkielbreiten Ausstecher aus, von jedem eine kleine Handvoll, schneide Schneidspargel in eben so lange Stückchen, nehme auch eine Handvoll Kieferbsen und eine Handvoll in Erbsen geschnittene grüne Bohnen; koche jede dieser Sorten extra in Salzwasser weich, kühle sie ab und mache sie an mit Essig und Oel, Salz und Pfeffer, etwas gehackter und blanchirter Petersilie, wie einen Salat. — Man koche auch in Salzwasser ein schönes Stück Blumenkohl weich. Nachdem es kalt, richte man den Blumenkohl in einer Salatière in der Mitte hoch an und mache um denselben von den übrigen Gemüsern ein Kränzchen, übergieße den Blumenkohl mit dem Essig und Oel, welches von den Gemüsern übrig ist und gebe diesen Salat zu zahmen und wilden Geflügelbraten.

Compote.

*493. Aepfelcompote.

Sechs—acht mittelgroße Borsdorfer Aepfel oder Renetten werden abgeschält, das Kernhaus vorsichtig mit einem Ausstecher oder Messer herausgenommen. Die Aepfel, die ganz bleiben müssen, werden in einem Tiegel mit einem viertel Liter Wasser, etwas Wein und viel Zucker weich gedünstet, wobei man sehr Acht geben muß, daß die Aepfel nicht zerfallen. Dann nimmt man jedes Stück mit einem Eßlöffel heraus und legt es auf die dazu bestimmte Schale, den zurückgebliebenen Saft läßt man noch dick einkochen, gießt ihn dann über die Aepfel und läßt sie kalt werden.

494. Aepfelcompot mit Johannisbeeren und Weichseln.

Hiezu eignen sich große Borsdorfer oder Weinborsdorfer am besten. Dieselben werden fein geschält, das Kernhaus herausgestochen, so daß der Apfel ganz bleibt. In einen Tiegel oder Kasserol wird ein halbes Glas Wein, etwas Wasser, Zucker nach Belieben, gegeben, die Aepfel neben einander hineingesetzt, zugedeckt und langsam weich gedünstet, jedoch nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen.

Dann hebt man sie mit einem Löffel sorgfältig auf eine Compotschale, gibt auf jeden Apfel etwas eingesottene Johannisbeeren oder eine Weichsel, gießt den Saft darüber und läßt sie kalt werden. Will man das Compot besonders fein haben, läßt man den Saft noch eigens mit einem Stückchen Zucker und einem Löffel Wein dick einkochen und gibt ihn über die Aepfel, welche man an einen kühlen Ort stellt und sulzen läßt.

495. Aepfelcompot auf andere Art.

Große gute Aepfel werden geschält, in vier Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, in Zucker, Wasser

und etwas Wein nicht ganz weich gedünstet, damit die Schnitze ganz bleiben. Hierauf nimmt man sie mit einem Löffel heraus, richtet sie pyramidenförmig auf die Compotschale, läßt den Saft gut einkochen, gießt ihn über die Aepfel und stellt diese an einen kühlen Ort. Man kann sie mit Weinbeeren oder eingesottenen Johannisbeeren garniren.

496. Verrührtes Aepfelcompot. (Marmelade.)

Schöne große Rubinen, Breitlinge oder auch Borsdorfer werden fein geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit, mit Wein, Wasser, Zucker und einer kleinen Citronenschale weich gekocht, alsdann zwei Löffel rein gewaschene Weinbeeren daran gegeben, gut verrührt und auf eine Compotschale angerichtet. Man passirt die Aepfel, sobald sie weich sind, auch wohl durch ein Sieb, jedoch gewöhnlich nur dann, wenn eine weniger feine Sorte Aepfel verwendet wurde. Man kann das Compot sowohl warm als kalt zu Geflügel oder Mehlspeisen geben.

497. Birnencompot.

Gute Kochbirnen schält man ab, läßt die Stiele daran, wirft die Birnen sogleich in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben; dann gießt man rothen Wein, Wasser und Zucker in einen Tiegel oder Kasserol, setzt die Birnen neben einander hinein und dünstet sie weich, hebt sie dann auf die bestimmte Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft dick ein und gießt ihn über die Birnen. Es sieht schön aus, wenn man den Saft vor dem Uebergießen mit etwas Himbeersaft untermischt oder einen Kaffeelöffel aufgelöste Cochenille mitkochen läßt, welche den Birnen eine schöne rothe Farbe gibt. Der Himbeersaft darf aber nicht mitgekocht werden, weil er sonst die Farbe verliert.

498. Birnencompote auf gewöhnliche Art.

Zwölf bis fünfzehn Birnen werden fein geschält, in vier Theile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, mit etwas Wein, Wasser, drei bis vier Stückchen Zucker, einer Zimmtrinde und einer kleinen Citronenschale zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann röstet man vier Löffel Mehl mit Butter und einem kleinen Stückchen Zucker hellgelb, gießt dieses Einbrenn mit dem Absud der Birnen auf, gibt es an die Birnen und kocht diese nochmals auf. Im Falle sie zu dick werden sollten, gibt man einen Löffel kochendes Wasser nach.

499. Prünellen.

Alle gedörrten Früchte müssen mehrmals durch heißes Wasser gewaschen werden. Beim Kochen nimmt man auf ein Pfund Früchte zehn bis zwölf Loth (175 bis 210 Gr.) Zucker, Wasser und Wein nach Belieben, ein Zimmtrindchen oder eine kleine Citronenschale, läßt die Prünellen darin weich kochen und läßt sie im Safte kalt werden.

NB. Compote von gedörrten Früchten werden zu Mehlspeisen warm, und zu Braten kalt servirt.

500. Getrocknete Kirschen

werden ebenso wie die Prünellen, Nr. 499, behandelt.

501. Compot von getrockneten Zwetschgen.

Die dürren Zwetschgen werden in heißem Wasser rein gewaschen, dann mit Wasser, Wein nach Belieben, einem Zimmtrindchen und einer Citronenschale zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Man gießt sie auf eine Compotschale oder runde Schüssel und gibt sie so zu Tische.

502. Frisches Zwetschgencompot.

Reife große Zwetschgen werden aufgeschnitten, von den Steinen befreit, dann mit Zucker zum Feuer ge-

setzt, weich gekocht, in die Compotschale gegossen und nach Belieben kalt oder warm zu Tische gegeben.

503. Zwetschgencompot auf andere Art.

Schöne reife Zwetschgen legt man in siedendes Wasser, zieht ihnen die Haut ab und gibt sie in kaltes Wasser, dann legt man sie heraus, befreit sie von den Steinen und kocht sie mit einer Obertasse Wasser und gestoßenem Zucker weich.

504. Zwetschgencompot auf dritte Art.

Ein Stück Zucker und eine Obertasse Wasser läßt man kochend werden, gibt dann große reife Zwetschgen hinein und läßt sie bis zum Aufspringen kochen. Dann legt man sie heraus, kocht die Sauce gut ein und gießt dieselbe über die Zwetschgen.

505. Reineclauden.

Schöne, nicht zu reife Reineclauden, werden in warmes Wasser gelegt, abgeschält, in Zucker und etwas kochendem Wasser zwei- bis dreimal schnell aufgekocht, herausgelegt, der Saft dick eingekocht und über die Reineclauden gegossen.

506. Mirabellen.

Werden nicht abgeschält; im übrigen ist dasselbe Verfahren wie bei den Reineclauden Nr. 505, zu beobachten.

507. Aprikosencompot.

Zehn bis zwölf nicht zu reife Aprikosen werden abgeschält, in der Mitte durchgeschnitten, vom Steine befreit, Zucker und etwas Wasser kochend gemacht und die Aprikosen darin gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie mit einem Löffel auf die Compotschale gelegt, der Saft noch dick eingekocht und die Früchte damit übergossen.

508. Pfirsichcompot.

Dasselbe wird ebenso bereitet, wie das Aprikosencompot Nr. 507, muß aber langsamer gedünstet werden, da die Pfirsiche, wie alle feinen Obstgattungen, sehr schnell verkochen. Wenn sie schön weiß bleiben sollen, gibt man etwas Citronensaft dazu.

509. Quittencompot.

Schöne, gelbe, mittelgroße Quitten werden fein geschält, in vier oder sechs Theile zerschnitten, sogleich in kaltes Wasser geworfen, Wasser und Zucker kochend gemacht, die Schnitze hinein gethan und weich gekocht. Dann stellt man sie mit dem Safte über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn dick ein und gibt ihn über die Quitten, welche sich lange aufbewahren lassen. (Quittenbirnen sind immer den Quittenäpfeln vorzuziehen.)

510. Quittencompot auf andere Art.

Reife Quitten werden geschält, in schöne gleichmäßige Schnitze zerschnitten, sogleich in frisches Wasser gelegt, hierauf in kochendem Wasser etwas abblanschirt. Dann läßt man viel Zucker und etwas Essig kochend werden, kocht die Quitten weich darin, legt sie auf eine Compotschale, kocht den Saft dick ein und gibt ihn über die Schnitze.

511. Erdbeercompot.

Man läutert Zucker mit etwas Wasser, gibt die reifen Erdbeeren hinein, schwingt sie einigemal und gibt sie in einer Compotschale zu Tisch. Auch mit einem Gläschen Arak sind sie gut und für alte Leute zu empfehlen.

512. Erdbeercompot auf andere Art.

Frisch gepflückte reife Erdbeeren werden gut mit feingestoßenem Zucker und einem Glas Wein übergossen und so zu Tisch gegeben.

513. Kirschencompot.

Von einem Pfund (560 Gr.) frische Kirschen werden die Stiele abgepflückt, die Kirschen mit Wasser, Wein, einem Stückchen ganzen Zimmt und einer Citronenschale weich gekocht und warm zu einer Mehlspeise, oder kalt zu Braten gegeben.

514. Weichselncompot.

Die Weichseln werden von den Stielen befreit, mit viel Zucker und etwas Wasser gedünstet und wie mit den Kirschen verfahren.

NB. Gewöhnlich geben gute Früchte so viel Saft, daß der Zusatz von Wasser wegbleiben darf.

515. Stachelbeercompot.

Noch nicht ganz reife Stachelbeeren werden von den Stielen befreit und einzeln mit einem Tuche abgeputzt, einmal mit heißem Wasser übergossen, dann mit Zucker, Wein und Wasser ein wenig gekocht (nicht zu weich), mit einem Löffel herausgehoben, der Saft dick eingekocht und über die Beeren gegossen.

516. Orangencompot.

Schöne reife Orangen werden in zweimesserrücken-dicke Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, auf die Compotschale gelegt, dick mit feinem Zucker bestreut, mit Wein übergossen und so zu Tisch gegeben.

517. Orangenschnitze.

Jede Orange wird sammt der Schale in vier bis sechs Theile zerlegt, alsdann Zucker mit Wasser ge-

läutert und die Schnitze ein wenig darin gekocht. Dann legt man sie in eine Schüssel heraus, gießt den Saft darüber und deckt sie gut zu. Man kann sie in diesem Zustande lange aufbewahren.

518. Holder= (Hollunder=) Mus.

Eine Maß (1 Liter) Holder wird von den Stielen abgestreift, rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stück Zucker, sechs bis acht frischen Zwetschgen ohne Stein, einem Stück ganzen Zimmt, zwei abgeschälten, in vier Theile geschnittenen Birnen und einem Schoppen (¼ Liter) Milch weich gekocht. Ist dieß geschehen, wird von zwei Löffel Mehl mit kaltem Wasser ein dünnes Teiglein angerührt und mit dem Mus verkocht.

Fische.

(Krebse, Frösche, Schnecken.)

---

519. Karpfen, blau abgesotten.

Nachdem der Karpfen abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er eingesalzen und mit kaltem Essig ein wenig überspritzt, damit er schön blau wird; dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, spaltet ihn der Länge nach und macht von einem drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) schweren Karpfen sechs bis acht Stücke. Hierauf gibt man in einen Tiegel guten, nicht zu scharfen Essig, oder halb Essig, halb Wasser, eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Citronenscheibe und eine kleine Citronenschale, ein Lorbeerblatt, zwei ganze Nelken und drei bis vier Pfefferkörner. Läßt Alles siedend werden, gibt den Fisch hinein und läßt ihn weich kochen, nimmt ihn dann heraus, legt

ihn in eine Schüssel, läßt den Essig noch eine halbe Stunde kochen, sollte er zu scharf sein, gießt man etwas Wasser dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch und garnirt ihn mit Citronenscheiben.

520. Karpfen in brauner Sauce.

Man schuppe und wasche den Karpfen rein, beim Ausnehmen fange man das Blut in ein wenig Essig auf, salze ihn gut, spalte ihn in der Mitte der Länge nach, schneide ihn dann quer in beliebige Stücke. In Essig, mit etwas Wasser verdünnt, gebe man eine große Zwiebel in Scheiben geschnitten, eine Citronenschale, Salz, Pfefferkörner, Nelken, ein Lorbeerblatt, Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und lasse dies siedend werden, lege den Fisch hinein und koche ihn weich. Während dem lasse man ein Stück Butter, besser noch Schmalz, in einem Tiegel zerschleichen, rühre soviel Mehl hinein, als es annimmt, gebe ein Stückchen Zucker hinein und lasse es schön braun rösten, während man es fleißig umrührt. Dann gießt man den Essig, worin der Fisch gesotten, durch einen Seiher an das Einbrenn, einen Löffel nach dem andern, unter beständigem Rühren und zwar so viel, bis es eine flüssige Sauce ist. Diese läßt man gut auskochen; kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man das Blut an die kochende Sauce. Den Fisch legt man warm auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

521. Gebackener Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er in beliebige Stücke zerschnitten und eine Stunde stehen gelassen. — Dann werden ein oder zwei Eier gut verklopft, etwas gesalzen, der Fisch darin umgewendet und mit einer Mischung von Semmelbröseln

und Mehl bestreut. Man bäckt ihn aus heißem Schmalz schön braun.

522. Gebratener Karpfen mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene Karpfen wird rein gewaschen, gut gesalzen und gepfeffert und ein wenig Muskatnuß darauf gerieben. Dann macht man der Länge nach einige Einschnitte in den Fisch und spickt ihn mit dünngeschnittenen Sardellen und Speck. In eine flache Bratpfanne gebe man alsdann zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Scheibe Citronenmark, eine Citronenschale, eine Petersilienwurzel, Alles fein geschnitten, ein schwarzes Brodrindchen, etwas Fleischbrühe und etwas Essig. Damit der Fisch nicht zu weich wird, wird er auf eine kleine hölzerne Leiter gelegt und mit dieser in die Bratpfanne gegeben, dann mit kleinen Stückchen Butter belegt, und bei sehr rascher Hitze gebraten, während man ihn hie und da mit ein wenig saurem Rahm begießt. Er ist bald fertig; dann wird er sorgfältig auf eine gewärmte Platte gelegt, und zugedeckt, damit er warm bleibt.

Die Zwiebeln läßt man gelb werden, staubt einen Löffel Mehl daran, fügt zwei Sardellen bei, gießt an Fasttagen Erbsenabsud, sonst Fleischbrühe, daran und läßt Alles gut auskochen. Die Sauce säuert man noch mit etwas Citronensaft oder Essig, passirt sie durch ein Sieb über den Fisch. Sollte derselbe kalt geworden sein, so darf man ihn kurz vor dem Anrichten nur noch einmal in die Bratpfanne legen und ein wenig wärmen.

523. Karpfen gefüllt.

Der Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, innen und außen gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, hierauf folgende Fülle bereitet: Ein Stückchen

Butter, ungefähr drei Loth (52 Gr.) wird schaumig gerührt, dann drei ganze Eier, drei Sardellen mit einer kleinen Zwiebel, etwas Petersiliengrün fein gewiegt daran gerührt, zuletzt so viel Semmelbrösel, bis es ein ganz lockerer Teig ist. Darauf wird der Karpfen damit eingefüllt, zugenäht, oben mit Butter belegt und auf einer Holzleiter in die Bratpfanne gelegt, auf den Boden ein Löffel gute Fleischbrühe gegossen, einige abgeschälte Zwiebel, eine gelbe Rübe und einige Petersilienwurzeln in runde Scheiben geschnitten hinein gegeben und so bei rascher Hitze gebraten, doch etwas länger wie der gewöhnlich gebratene Karpfen, damit die Fülle gut fest wird. Hierauf ebenso verfahren wie in Nr. 522.

524. Blau abgesottener Hecht.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz eingerieben, nicht gespalten, sondern nur quer in dreifingerbreite Stücke zerschnitten und dann ebenso verfahren wie bei dem Karpfen, Nr. 519. Kann aber auch in einer Fischwanne ganz gekocht und so servirt werden.

525. Hecht in Buttersauce.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz eingerieben, in Stücke zerschnitten, doch so, daß Kopf und Schweif noch ganz sind, auch der Leib darf nicht gespalten werden. Hat man eine Fischwanne, so kann man ihn auch ganz darin kochen. Dann wird Essig, Zwiebeln, Citronenmark und etwas Citronenschale, Nelken, Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und Pfefferkörner kochend gemacht und der Hecht darin weich gekocht. Hierauf macht man eine gelbe Buttersauce (Nr. 280), rührt sie mit dem Essig, worin der Fisch gesotten wurde, zu einer dünnen Brühe und läßt Alles zusammen gut aufkochen. Endlich wird der Fisch auf eine Platte oder in eine Schüssel gelegt und die Sauce mit drei Eidottern legirt, darüber gegeben.

526. Hecht, gebraten und gespickt.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben. Nach Verlauf einer Stunde macht man der Länge nach zwei bis drei Einschnitte in denselben, wiegt dann sechs bis acht Sardellen mit etwas Petersiliengrün und einer kleinen Zwiebel fein und füllt hiermit die gemachten Einschnitte aus. Alsdann schneidet man in eine lange flache Bratpfanne zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Citronenscheibe und etwas Citronenschale, sowie drei bis vier Sardellen, gießt ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, gibt eine kleine Holzleiter oder Bratrost hinein und legt den Hecht darauf. Der Fisch wird mit drei bis vier kleine Stückchen Butter belegt und langsam gebraten, hie und da mit einem Löffel sauren Rahm begossen. Ist er weich und hat er eine gelbe Farbe, so ist er fertig und wird herausgelegt. Alsdann staubt man die Zwiebeln, welche gelb sein müssen, mit Mehl an, gießt Fleischbrühe oder Erbsenabsud daran, kocht Alles gut zusammen auf, läßt den Fisch in der Bratpfanne gut warm werden, gibt ihn auf eine Platte und richtet die Sauce durch ein Sieb darüber an.

527. Hecht, gebacken.

Ist der Hecht abgeschuppt und ausgenommen, so wird er gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach einiger Zeit, in Stücke geschnitten, in verklopftem Ei umgewendet. Dann vermengt man Bröseln mit etwas Mehl, bestreut jedes Stück damit und bäckt sie, in heißem Schmalz schwimmend, schön braun.

528. Hecht in Salzwasser abgesotten mit geschwungener Buttersauce.

Der drei bis vier Pfund (1 Kilo 680 bis 2 Kilo 240 Gr.) schwere, einen Tag abgelegene Hecht eignet

sich hiezu am besten. Nachdem derselbe abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, läßt man ihn, gut gesalzen, eine Stunde ruhen. Alsdann wird er in einem Tiegel oder Kasserol rund zusammengebogen, so viel kaltes Wasser darauf gegossen, daß es ihn bedeckt, dieses Wasser gut gesalzen und so langsam einigemale aufkochen lassen. Man zieht ihn dann vom Feuer, da er leicht versiedet und das schöne Ansehen verliert. Wenn er fertig ist, gießt man einen Schoppen (¼ Liter) kaltes Wasser darauf und läßt ihn ein wenig stehen, damit er wieder erstarrt.

Buttersauce zu bereiten: man gibt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit zwei Löffel Fischwasser und einem halben Kaffeelöffel fein gewiegtem Petersilienkraut in ein Messingpfännchen, läßt es unter beständigem Schütteln auf offenem Feuer zum Kochen kommen. Hat es einigemale gut aufgekocht, ist die Sauce fertig. Der Fisch wird auf einer runden Platte angerichtet, das Wasser davon abgegossen, kleine runde Kartoffeln in die Mitte des Fisches hineingelegt, der Fisch und die Kartoffeln mit der Buttersauce übergossen und so zu Tische gegeben.

529. Schill, Scheid und Huch.

Nachdem diese Sorten Fische abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen sind, werden sie in kochendem Salzwasser einigemale aufgekocht; sind sie fertig, wird kaltes Wasser darauf gegossen, vom Feuer gestellt und mit der vorbeschriebenen geschwungenen Buttersauce (Nr. 528) übergossen und zu Tisch gegeben.

530. Forellen, blau abgesotten.

Es ist Haupterforderniß, daß die Forellen kurz vor der Zubereitung noch gelebt haben, denn nur dann werden sie im Kochen schön blau. Wenn sie geputzt und ausgenommen sind, salzt man sie gut ein, biegt sie rund

zusammen, gießt in einen runden Tiegel oder Kasserol soviel Weinessig, daß sie bedeckt werden; sollte der Essig zu scharf sein, gießt man etwas Wasser daran. Gebe abgeschälte, in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken, vier Pfefferkörner, eine Citronenschale hinein, lasse Alles kochend werden und lege die Forellen alsdann hinein. Sind dieselben weich, legt man sie auf eine runde Platte, garnirt sie mit etwas Petersiliengrün, gießt etwas Essig mit Zwiebeln darüber und gibt sie zu Tische. Man servirt dazu in Salzwasser gekochte, abgeschälte, runde und nicht zu große Kartoffeln, sowie ein Stück frische Butter auf einem eigenen Teller oder Plättchen.

531. Gebackene Forellen.

Wenn sie rein geputzt, gesalzen und zusammengebogen sind, werden sie in verklopftem Ei und Bröseln umgewendet und, ganz in heißem Schmalz schwimmend, schön braun gebacken.

532. Aal, blau abgesotten.

Der Aal wird, nachdem er getödtet ist, beim Kopf an einem Nagel aufgehängt, die Haut am Kopf ringsum abgeschnitten und über den ganzen Fisch abgezogen, dann erst wird derselbe mit Salz und Pfeffer eingerieben. Nachdem er vorsichtig ausgenommen ist, damit die Galle nicht zerdrückt wird, schneidet man den Aal in kleine Stücke und verfährt damit wie mit den Forellen (Nr. 530).

533. Gebratener Aal.

Ist dem Aal die Haut (wie unter Nr. 532 näher beschrieben) abgezogen, wird derselbe ausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke zerschnitten, jedes mit einem Stückchen Salbeiblatt eingebunden.

Alsdann gibt man dieselben in einen Tiegel und brät sie mit etwas Butter und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln; man wendet den Aal hiebei einmal um. Ist er fertig, wird Salbei und Faden entfernt und der Aal auf eine Platte gelegt. An die Zwiebeln drückt man etwas Citronensaft, gießt ein wenig Fleischbrühe zu, kocht sie noch ein wenig auf und gießt sie durch ein Sieb über den Fisch. Dazu gibt man zerschnittene Citronen oder man garnirt den Fisch mit Citronenscheiben oder Citronenschnitzen.

534. Rutten in weißer Sauce.

Nachdem die Rutten ausgenommen und abgewaschen sind, werden sie mit etwas Essig, Fleischbrühe oder Erbsenabsud, Citronenschale, zwei Nelken, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, Salz und einer gelben Rübe gesotten. Dann wird von einem Stückchen Butter und einem Löffel Mehl ein hellgelbes Einbrenn (Nr. 280) bereitet, mit der Brühe vom Fisch dasselbe aufgegossen, gut ausgekocht, durch ein Haarsieb geschüttet, mit zwei Eidottern legirt und über den Fisch gegeben.

535. Schellfisch.

Ist derselbe eine Stunde gewässert, so wird er mit frischem Wasser und ganz wenig Salz zum Feuer gesetzt und einmal aufgekocht, ist er weich, das Wasser abgegossen. Zerlassene Butter in einer Sauciere und gesottene Kartoffeln werden dazu gegeben.

536. Gekochte Krebse.

Dieselben werden rein gewaschen, vom Darm befreit, indem man das Mittlere des Schweifes so schnell wie möglich herausdreht. Man wählt hiezu die größten Krebse, macht Wasser mit Salz, drei bis vier Pfefferkörnern und Kümmel kochend, wirft die Krebse und

einen Büschel Petersiliengrün hinein und läßt sie sieden, bis sie schön roth sind. Dann belegt man eine ovale Platte mit einer Serviette, legt die Krebse darauf, garnirt sie mit Petersiliengrün und gibt sie warm zu Tische. Man hat hiezu eigene Krebsservietten oder eine Krebsschüssel, auch Krebsformen von Weißblech.

537. Frösche in Schmalz gebacken.

Man schneide den Froschschenkeln die Zehen ab, stecke sie in einander, salze und pfeffere sie ein und bereite einen Brandteig wie folgt: Sechs Löffel Mehl werden mit kochendem Wasser angebrüht, auf dem Feuer zu einem feinen Teig verrührt, ein bis zwei ganze Eier daran gegeben, gesalzen, die Frösche darin umgewendet und in heißem Schmalz schwimmend gebacken. Man kann sie auch blos in Ei und Bröseln umwenden und in heißem Schmalz backen. — Dazu gibt man Kraut- oder grünen Salat.

538. Frösche in Buttersauce.

Nachdem die Zehen von den Froschschenkeln abgeschnitten und dieselben rein gewaschen und ineinandergesteckt sind, röstet man Mehl in Butter hellgelb, füllt es mit Erbsenabsud oder guter Fleischbrühe unter beständigem Rühren auf, gibt eine kleine Citronenschale nebst etwas Citronensaft oder einen Löffel weißen Wein dazu, legt die Frösche hinein und läßt sie kochen bis sie weich sind. Sie sind in einer Viertelstunde fertig.

539. Gedünstete Schnecken.

Große Schnecken werden gewaschen, in kochendem Salzwasser gesotten, sodann läßt man sie, aus dem Wasser genommen, auskühlen. Jede Schnecke wird dann mit einem spitzigen Messer aus ihrem Hause gehoben, in frisches Wasser gelegt, der kleine weiße Stein, sowie die

schwarze Haut weggenommen. In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stück frische Butter, welche man zerschleichen läßt, und dünstet die Schnecken mit etwas Salz und Pfeffer darin, staubt sie mit einem Löffelchen Mehl an, gibt etwas fein gewiegtes Petersilien- und Körbelkraut dazu, gießt einen Löffel Fleischbrühe daran und läßt die Schnecken einigemale darin aufkochen.

540. Gebratene Schnecken.

Man macht Salzwasser siedend, wirft die Schnecken hinein, und läßt sie drei Viertelstunden kochen, hebt sie dann mit einer Gabel heraus, entfernt den weißen Stein und die schwarze Haut. Dann werden sie mit Salz abgerieben (abgeschleimt), mit kaltem Wasser einigemale abgewaschen, in einer Schüssel leicht gesalzen und eine Stunde das Salz durchdringen gelassen.

Die Häuschen werden mit Salz abgerieben, gut ausgewaschen, auf ein Brett gestürzt, damit das Wasser herausläuft. Dann werden acht Sardellen, Petersiliengrün und eine kleine Zwiebel ganz fein gewiegt, (zu dreißig Schnecken) vier Loth (70 Gr.) Butter schaumig abgetrieben, Milchbrodbröseln (50 Gr.) und zwei Eßlöffel fette Fleischbrühe dazugegeben und Alles gut durch einander gerührt. Dann gibt man in jedes Schneckenhäuschen haselnußgroß Butter, legt eine Schnecke darauf und drückt sie mit der Fülle fest ein, so daß das Schneckenhaus ganz ausgefüllt ist.

Man stellt sie nun gleichmäßig, die Oeffnung nach oben gekehrt, auf ein Blech und bratet sie eine Viertelstunde. Man gibt hiezu Sauerkraut oder Erbsen-Purée.

541. Gebackene Bücklinge.

Die Bücklinge werden zwei Stunden in Milchwasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet, die Haut abge-

zogen, gespalten, von den Gräten befreit, dann in verklopftem Ei und Semmelbröseln umgewendet und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun gebacken.

542. Bücklinge mit Eiern.

Nachdem man die Bücklinge, wie vorher beschrieben, gehörig vorbereitet hat, macht man ein Stück Schmalz auf einer Pfanne heiß, legt die Bücklinge darauf und schlägt dann auf jedes Stück ein Ei (sogenanntes Ochsenauge). Ist es fertig, legt man Bückling und Ei sorgfältig auf eine lange Platte.

543. Bücklinge mit Rühreiern.

Dieselben werden ebenso wie Nr. 541 hergerichtet und, in fingerlange Stückchen zerschnitten, auf der Pfanne in Butter flüchtig gebacken. Auf einer runden Platte werden dann Rühreier (Nr. 576) angerichtet und mit den gebratenen Bücklingen garnirt.

544. Stockfisch mit Bröseln und Zwiebeln.

Der Stockfisch wird eine Stunde in Milchwasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser aufgekocht und ein wenig in diesem Wasser stehen gelassen. Dann seiht man ihn ab, legt ihn auf eine Schüssel, entfernt so gut wie möglich die Gräte, macht in einem Pfännchen ein Stückchen Schmalz heiß und gibt einen Löffel fein geschnittene Zwiebeln hinein. Sind die Zwiebeln gelb, gibt man eine Handvoll Semmelbröseln dazu und röstet dieselben dann schön braun, worauf man sie über den Stockfisch gießt.

545. Stockfisch in Sauce.

Man setze den Stockfisch mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer, gieße das Wasser, wenn es kochend ist, ab und gieße wieder kaltes hinzu, und dieß

wiederholt man zweimal; zuletzt kocht man den Stockfisch darin fast weich. Dann gibt man ihn zum ablaufen in einen Durchschlag. In einem Tiegel läßt man ein Stück Butter zerschleichen, gibt eine abgeschälte, fein geschnittene Zwiebel hinein und röstet sie darin. Dann rührt man Mehl, so viel es annimmt, hinein und läßt es gelb werden, indem man es fleißig umrührt, dann füllt man es mit Fleischbrühe (an Fasttagen mit Erbsenabsud) auf, gibt etwas Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, einen Löffel Senf und einige Löffel süßen Rahm daran, läßt das Ganze gut auskochen, gibt zuletzt den gekochten, ausgegräteten Stockfisch hinein und läßt ihn noch ein wenig darin aufkochen.

546. Laberdan.

Derselbe muß wenigstens zwei Tage in frisches Wasser gelegt und das Wasser während dieser Zeit öfter gewechselt werden.

Der Laberdan wird sodann in frischem Wasser und Salz zum Feuer gesetzt und langsam gekocht, was meistens in dreiviertel bis einer Stunde geschehen ist. Dann legt man ihn auf eine Platte und gießt das Wasser ab. Läßt frische Butter zerschleichen und servirt diese, sowie Senf und frisch gekochte Kartoffeln eigens dazu.

547. Häringe, auf dem Rost gebraten.

Die Häringe legt man zwei Stunden in Milchwasser, trocknet sie dann mit einem Tuche gut ab, klopft sie mit einem Messer, zieht ihnen die Haut ab, spaltet sie, befreit sie von den Gräten, bestreicht einen Rost mit Oel oder Butter oder wendet die Häringe in zerlassener Butter um und bratet sie auf beiden Seiten schön braun.

548. Häringe, in der Pfanne gebacken.

Sind die Häringe zwei Stunden in Milchwasser gelegen, befreit man sie von der Haut, spaltet sie, grätet

sie aus, wendet sie in verklopftem Ei und Semmelbröseln um, macht auf einer flachen Pfanne Schmalz heiß und bäckt die Häringe darin auf beiden Seiten schön braun. — Man servirt Sauerkraut hiezu.

*549. Fisch in schwarzer Sauce.

Vorerst wird Wurzelwerk als: gelbe Rüben, Zwiebel und Petersilie in Scheiben geschnitten, ungefähr ½ Stunde lang in Wasser gekocht. Dann gibt man einige Körnchen Pfeffer, ganz wenig Nelkengewürz, Bier, Essig und Salz dazu und lasse Alles wieder eine ½ Stunde lang kochen (gewöhnlich siedet man dies in einer Kaßerolle) und legt dann den Fisch hinein. Diesen lasse man gut aufsieden, nehme ihn dann wieder heraus und bereite die Sauce. — Zu dieser mache man von Butter, besser Schmalz, sehr wenig gelbbraunes Einbrenn, gieße sie mit Fischsuppe an, reibt dann gutes Hausbrod und braunen Lebkuchen hinein und thue auch das Blut des Fisches, das man beim Schlachten in Essig auffängt, dazu, damit die Sauce recht schwarz wird. Dann wird auch etwas Pflaumenmus, Honig, Zucker, geschälte, halb gestoßene Mandeln, halb gestoßene wäll'sche Nüsse, Sultaninen und des Geschmackes wegen auch Citronenschalen dazu gegeben. Ist die Sauce gut aufgekocht, legt man die Fischstücke wieder hinein, läßt sie aufsieden und servire sie dann mit Knödeln.

*550. Gebackener Stockfisch.

Der rohe Stockfisch wird ausgeräthet, in zweifingerdicke Stücke geschnitten, diese werden mit einem Tuche abgetrocknet, in Mehl, das mit etwas Salz und Pfeffer vermengt ist, umgewendet, dann in verrührte Eier getaucht und mit feinen Semmelbröseln bestreut in heißem Schmalz gebacken, und sogleich mit gekochtem Sauerkraut zu Tisch gegeben.

*551. Karpfen zu räuchern.

Ein sechs Pfund (3 Kilo 360 Gr.) schwerer Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, abgetrocknet und gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, worauf man ihn einen Tag liegen läßt. Alsdann wird er abermals abgetrocknet und zwei Tage lang geräuchert. Hierauf legt man ihn in warmes Wasser, zieht ihm die Haut ab und dünstet ihn mit Butter weich.

*552. Huch zu räuchern.

Ein sechs Pfund (3 Kilo 360 Gr.) schwerer Huch wird abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen. Hierauf reibt man ihn gut mit Salz und Pfeffer ein, gibt ihn in ein Geschirr, macht fünf Maß (5 Liter) Wasser mit einem Loth (17 Gr.) Salpeter kochend. Wenn es kalt ist, gießt man es an den Fisch, legt ein Brettchen darauf, beschwert ihn mit einem Stein und läßt ihn acht Tage darin liegen. Während dieser Zeit wendet man ihn hie und da um. Alsdann wird er einige Tage leicht geräuchert. Hierauf in Wasser weich gekocht.

*553. Forellen auf Genfer Art.

Nachdem die Forellen ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie gut gesalzen, dann ein Sud gemacht von einer Bouteille rothem Wein, einem Schoppen Weinessig, mehreren in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzel und Grünem, einer gelben Rübe, der Schale einer halben Citrone und dem Mark von einer ganzen Citrone, zwölf Pfefferkörnern, vier Nelken, etwas Muskatblüthe, einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thimian. — Dieses Gewürz wird mit dem Weine und Essig weich gekocht, dann etwas ausgekühlt und durch ein Sieb über die Forellen gegossen und einmal aufgekocht. Die Forelle wird auf eine lange Platte gelegt, mit kleinen runden Kartoffeln garnirt, in die Kiefern ein Sträußchen grüne Petersilie gesteckt, mit

etwas Pfeffer bestreut und mit heißer, klarer Butter übergossen. — Folgende Sauce wird in einer Saucière beigegeben, oder nach Belieben, wenn man namentlich die Forellen in Stücke verschneidet, über die Forellen gegossen; natürlich bleibt dann die heiße Butter weg. Man nehme sechs Loth (105 Gr.) Butter, gebe sie in ein Kasserol nebst zwei kleinen Kochlöffelvoll Mehl, rühre beides gut durch einander und reibe etwas Muskatnuß hinein, nehme von dem Fischsud einen Schoppen und lasse damit die Mehlbutter aufkochen, verkoste sie wegen Salz und gebe, bevor man die Sauce in eine Saucière passirt, noch ein Stückchen frische Butter darunter. Die Sauce soll schön roth sein und man kann mit rothem Rübensaft nachhelfen.

*554. Cabliau auf holländische Art.

Das Schweifstück ist vom Cabliau am Besten. Für sechs Personen nehme man ein solches von drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.), schuppe und wasche es gu und lege es in eine Fischwanne, gebe einige Handvoll Salz darüber, frisches Wasser daran und stelle es auf's Feuer, bis das Stück Fisch einmal aufkocht. Zuvor ist nöthig, daß man das Wasser kostet; denn wenn das Salz nicht stark vorschlägt, wird der Fisch unschmackhaft, und dann darf man die Wanne nicht gleich vom Feuer nehmen, sondern muß dieselbe an der Seite des Feuers noch einige Zeit stehen lassen, daß der Fisch noch auszieht, namentlich wenn derselbe dick ist. — Der Fisch wird dann herausgehoben, auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser gut abläuft, auf eine lange Platte gegeben, etwas mit Pfeffer bestreut, mit kleinen, runden Kartoffeln und etwas grüner Petersilie garnirt, mit heißer, klarer Butter übergossen und folgende holländische Sauce in einer Saucière beigegeben: — Man schlage sechs gelbe Eier in ein kleines, gut verzinntes Kasserol, drücke den Saft

von einer oder, wenn sie klein ist, von anderthalb Citronen hinein, gebe etwas geriebene Muskatnuß, Pfeffer und Salz dazu, schneide ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter in kleinen Stückchen hinein, gebe einen Anrichtlöffelvoll Kalbsjus und ein ditto weißen Wein dazu und rühre diese Sauce mit einem Schneebesen zehn Minuten vor dem Gebrauch auf dem Feuer, bis die Butter verlaufen ist und sich mit den Eiern ganz vereiniget hat. Die Eier müssen gar sein, ohne daß die Sauce gerinnt und muß einen lieblich säuerlichen Geschmack haben. In Ermanglung von Citronen kann auch statt dessen ein Löffel Weinessig genommen werden.

*555. Turbot zu kochen.

(Für 12 und 16 Personen.)

Nachdem man dem Turbot die Floßfedern, die rings um das Fleisch gehen, abgehackt hat, wird derselbe ausgenomen, und zwar auf der schwarzen Seite des Fisches, indem man unter dem Kieferbeine einen Einschnitt macht, so groß, daß man mit der Hand hinein kann, um den Fisch gut auszunehmen. Ist nun der Fisch ausgenommen, dann wird derselbe gut ausgewaschen und in eine eigene Fischwanne (Turbotier) gelegt, doch so, daß die weiße Seite nach Oben zu liegen kommt. Diese weiße Seite wird mit einer halben Citrone eingerieben, um das Weiße wo möglich noch zu erhöhen. Nun schüttet man über denselben frisches Wasser, daß es dreifingerhoch darüber geht, gießt eine Maß (1 Liter) Milch daran und gibt zwei Lorbeerblätter und vier große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, dazu. Man läßt so den Turbot stehen, bis Zeit zum Abkochen ist. Fünf Viertelstunden vor dem Anrichten setzt man ihn auf starkes Feuer, salzt ihn, daß das Salz stark vorschlägt, läßt ihn einigemal aufkochen, und ihn dann an der Seite des Feuers noch gut ausziehen und richtet ihn an wie den

Cabliau in Nr. 554. — Dieselbe Sauce, wie beim Cabliau kann dazu gegeben werden, jedoch kann auch unter dieselbe ein Eßlöffelvoll französischer Senf genommen werden.

*556. Seezungen (Scholl — Soles) gebacken.

Drei Seezungen wird die Haut abgezogen und die Floßfedern ringsum mit einer Scheere abgeschnitten; dieselben werden gesalzen und etwas gepfeffert. Wenn das Salz eingedrungen ist, werden sie in Mehl umgewendet, um sie abzutrocknen, in verschlagene Eier getaucht, in geriebenem Milchbrod panirt und in schwimmendem heißen Schmalz hellbraun gebacken, dann auf einer Platte, auf welcher eine Serviette schön gebrochen gelegt worden ist, angerichtet und mit gebackener, grüner Petersilie und Citronenschnitten garnirrt.

*557. Seezungen (Scholl — Soles) im Ofen.

Wenn drei Seezungen die Haut abgezogen ist, so schneide man die vier Theile des Fleisches an beiden Seiten mit einem flachen Messer heraus, reihe diese erhaltenen Schnitten auf ein Tuch, salze und pfeffere sie etwas. Während das Salz durchdringt, schneide man Schalotten, Petersiliengrünes und Champignons fein, wasche und drücke diese Kräutchen in einem Tuch aus und hacke sie wiederum. — Eine lange Porzellanplatte wird mit frischer Butter bestrichen, das Kräutchen darauf gestreut, die Fischschnitten der Länge nach darauf gereiht und an einander gedrückt, die obere Seite ebenfalls mit feinem Kräutchen bestreut und mit Butter beträufelt. — Die Platte wird auf ein Blech mit Salz gestellt, um das Zerspringen zu verhüten, über den Fisch wird Citronensaft gedrückt und einige Eßlöffelvoll weißen Wein daran gegeben. Dieser Fisch wird in seinem Saft im heißen Ofen in einer kleinen Viertelstunde unter fleißigem

Begießen gebraten. — Eine holländische Sauce, wie in Nr. 554 beschrieben ist, kann über die Fische und auch in einer Saucière dazu servirt werden.

*558. Seezungen crustirt im Ofen.

Die Seezungen werden wie im vorhergehenden Nro. 557 im Ofen fertig gemacht, jedoch mit nachfolgen-der Sauce dann ganz dünn überzogen, nachdem man zuvor den Saft der Fische hat in ein kleines Kasserol laufen lassen. — Diese Fische werden dann mit braunem Reibbrod (Bröseln) bestreut, mit Butter beträufelt und noch in zwei Minuten im heißen Ofen Farb nehmen gelassen. — Einige Löffelvoll Sauce von Nr. 316 werden auf's Feuer gegeben, mit einem Glas rothen Wein, dem Saft von einer halben Citrone und dem abgelaufenen Saft von den Fischen genäßt, aufgekocht und abgeschaumt, durch ein Sieb gestrichen, etwas von dem feinen Kräutchen daran gegeben und in einer Saucière servirt.

*559. Stockfisch à la Crême.

Fünf Pfund (2 Kilo 800 Gr.) Stockfisch werden wie in Nr. 544 abgekocht und abgegossen; dann wird eine holländische Sauce, wie in Nr. 554 gezeigt, gemacht, der Stockfisch, nachdem derselbe zuvor von allen Grätchen befreit ist, mit derselben vermengt, in eine tiefe Porzellan-Platte gefüllt, mit holländischer Sauce überzogen, mit braunem geriebenen Milchbrod bestreut, mit Butter beträufelt und im heißen Bratrohr auf Salz gestellt, damit die Platte nicht zerspringt, in zehn Minuten schöne, braune Farbe nehmen lassen und zu Tische gegeben.

*560. Cotelettes von Froschschenkel.

Von sechs Bändeln Froschschenkel nehme man die Hälfte, löse alles Fleisch von den Knochen und hacke

es fein. Nachdem es fein ist, nehme man die ganzen Froschenkel zur Hand, gebe von dem gehackten Froschfleisch auf jeden etwas dazu, und mache unter beständigem Hacken mit dem Messer kleine Cotelettchen daraus. — Das Brett, auf welchem dieselben gemacht werden, muß ganz wenig mit Wasser angefeuchtet werden, da das Froschfleisch sonst gerne anklebt. — Die Cotelettes werden gepfeffert und gesalzen; wenn das Salz durchgedrungen ist, in Eiern und geriebenem Milchbrod umgewendet und wie Fleisch-Cotelettes fertig gemacht (sieh Nr. 245). — Will man jedoch die Cotelettes auf dem Roste braten, so tunke man dieselben noch in klare, warme Butter, wende sie nochmal in geriebenem Milchbrod um und brate sie auf schwachem Kohlenfeuer auf dem Roste.

*561. Seekrebs oder Hummer.

Gewöhnlich bekommen wir in Bayern die Seekrebse schon gekocht, wenn sie aber noch lebend sind, so verfahre man wie folgt: — Man schneide vier Zwiebeln in der Mitte entzwei, mache ein großes Bouquet von Petersilie, gebe vierundzwanzig Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter dazu, gebe Alles in ein Kasserol nebst so viel Wasser als nöthig, um den Hummer darin zu kochen, salze dasselbe, daß das Salz vorschlägt und lasse es aufkochen. Hernach gieße man diesen Krebssud kochend über den Hummer und lasse denselben eine halbe Stunde darin kochen und in diesem Sud erkalten. — Die zweite Art, den Seekrebs zu kochen, ist folgende: Vier Loth (70 Gr.) Butter wird nebst einem Bouquet Petersilie, vierundzwanzig Pfefferkörnern, einer guten Handvoll Salz und vier Zwiebeln zu dem Krebs in ein passendes Geschirr gelegt. — Eine Handvoll Kümmel wird in einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) Weinessig aufgekocht, kochend über den Krebs passirt — wenn der Essig zu sauer ist, wird er mit Wasser verdünnt — der Krebs zugedeckt

und eine halbe Stunde unter öfterem Begießen gekocht. Dieser Krebs wird dann auf ein Tuch herausgelegt, die Scheeren, der Schweif und die Füße abgedreht, der Leib und der Schweif mit einem scharfen, starken Messer entzwei geschnitten, der Darm aus dem Schweif genommen, die Scheeren gespalten und die Füße aufgeklopft. — Nun wird der Krebs wieder zusammen gesetzt, auf eine Serviette und Platte gelegt, mit Petersiliegrünem verziert und möglichst heiß servirt. Eine Senfsauce, wie in Nr. 554 beschrieben ist, wird beigegeben. — Jedoch wird er gewöhnlich kalt servirt, auf dieselbe Art angerichtet, und eine Mayonaise (sieh Nr. 554) dazu gegeben.

*562. Longus.

Wird ganz dem vorhergehenden Hummer gleich behandelt, jedoch unter die Mayonaise ein Eßlöffelvoll französischer Senf gerührt.

*563. Krabben und Seespinnen.

Werden dem vorhergehenden gleich behandelt.

*564. Gebackene Rutte. (Quappe oder Aalruppe.)

Der Fisch, die Rutte wird ausgenommen, abgetrocknet, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit etwas pulverisirtem Salbei oder Thimian bestreut und je nach der Größe desselben in zwei bis drei Stücke zerschnitten. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter auf einer flachen Pfanne zerschleichen, legt den Fisch hinein und läßt ihn auf beiden Seiten hell braun braten, bis die Butter auch anfängt bräunlich zu werden, dann legt man den Fisch heraus, gibt etwas Mehl, ziemlich viel Citronensaft und einen Löffel heißes Wasser an die Butter, verrührt Alles gut, läßt es auf der Pfanne aufkochen und gießt diese Sauce über den Fisch.

*565. Fische à la Kuffer gebraten.

Ein Hecht, eine Schleihe, eine Brachse, eine Barbe, ein Barsch, ein Schuppfisch oder auch nur ein Weißfisch wird gereinigt und ausgenommen, sodann der Länge nach zu beiden Seiten mit mehreren bis auf das Rückgrat gehenden Querschnitten versehen, in und auswendig gut gesalzen, nach Belieben gepfeffert und nach einer Viertelstunde in ein gut geleimtes sauberes Schreib- oder noch besser sogenanntes endloses Papier vier- bis fünffach eingewickelt und unten und oben gut umgebogen. Dieser so in Papier eingewickelte Fisch wird sodann auf ein Kuchenblech gelegt und in eine gut, aber nicht übermäßig erhitzte Bratröhre geschoben. Man habe dabei durchaus keine Angst, der Fisch ginge sofort in Feuer und Flamme auf, vorausgesetzt, daß das Rohr gleichmäßig bratet; beim Warmwerden des Fisches entwickeln sich sofort Dämpfe, welche das Verkohlen des Papiers verhindern und deren Niederschlag dann später mit dem aus den Einschnitten ausfließenden Fette die köstlichste Fischsauce bildet. Ein Fisch von ein bis ein einhalb Pfunden ist durchschnittlich in 30—35 Minuten gar gebraten. Kommt der Fisch aus dem Rohre, so schneide man mit einer scharfen Scheere das eine Ende des Papieres ab und gieße auf dieser Seite die im Papier befindliche Sauce auf einen warmen Teller, wickle das Papier, welches durch das Braten hellgelb und außen ziemlich zerbrechlich geworden ist, vorsichtig ab bis auf die erste Papierumhüllung und servire ihn sodann in diesem Papierstücke (bei mageren Fischen bleibt meistens die Haut hängen) mit irgend einem Salat oder gedünsteten Kartoffeln. Um das Hängenbleiben der Haut zu verhüten, ist mit Erfolg versucht worden, die erstmalige Papierumhüllung mit Butter oder etwas Schmalz ein wenig zu bestreichen; indeß

schon diese eine Zuthat verdirbt den reinen Fischgeschmack.

566. Recept zum Stock- oder Flachfischwässern.

Der Stockfisch wird in frisches Wasser gelegt und so lange in selbem liegen gelassen, bis sich die Haut abziehen läßt, was 6—8 Tage dauern kann; jedoch muß das Wasser täglich erneuert werden. Hierauf wird eine starke Lauge aus reiner Holzasche bereitet, selbe, wenn sie abgekühlt ist, rein durchgeseiht und der Stockfisch hineingelegt, einen Tag in selbem liegen gelassen, aber öfter umgewendet. Sollte derselbe nicht weich genug werden, was bei zu schwacher Lauge bisweilen vorkommt, so muß man selben noch etwas länger in der Lauge liegen lassen. Hierauf wird der Stockfisch in frisches Kalkwasser (kommt nämlich so viel abgelöschter Kalk unter frisches Wasser, daß es wie Milch aussieht) gelegt und ebenfalls einen Tag unter öfterem Umwenden in diesem gelassen, sodann wird derselbe in frischem Quellwasser bis zum Verbrauche aufbewahrt, jedoch das Wasser täglich abgegossen und frisches darangegeben. Die ganze Procedur wird sonach circa 14 Tage dauern.

*567. Geröstete Schnecken.

Fünfzehn bis zwanzig Gebirgsschnecken werden in siedendes Salzwasser geworfen, hierauf aus den Häusern gehoben, vom Stein befreit, sehr fein mit zwei bis drei ausgeprätheten Sardellen, einer kleinen Zwiebel und etwas Petersiliengrün fein gewiegt. Ferner wird auf einer Pfanne ein Stückchen Rindsschmalz oder Butter heiß gemacht, die gewiegten Schnecken darauf gegeben, etwas geröstet, mit einem kleinen Löffel Mehl angestaubt und mit etwas Wasser, das man noch hinzugibt, ein wenig aufgekocht, wenn nöthig, auch noch gesalzen.

568. Moderigen Geschmack der Fische zu beseitigen.

Nachdem ein Fisch vollends getödtet ist, wird derselbe, wenn er Schuppen hat — mit einem scharfen Messer sauber abgeschuppt. Nachdem dieses geschehen, wird der Fisch mit einem Lappen, welchen man in eine Mischung von gleichviel Salz und Essig taucht, sauber abgerieben, besonders die Flossen und der Schweif sind nicht zu vergessen. Nun wird derselbe von den Brustflossen an bis zum After geöffnet, und die Eingeweide herausgenommen, wobei man zu beachten hat, daß dieselben und namentlich die Galle, welche an der Leber ist, nicht verletzt werden. Beim Ausnehmen dieser Eingeweide fange man beim After an, löse sie behutsam aufwärts ab und schneide sie soweit wie möglich im Kopfe mit dem Schlunde weg; ferner müssen die Kiemen, die alle Unreinigkeiten tragen und oft mit Infusorien aller Art angefüllt sind, gänzlich entfernt werden. Auch hat man darauf Bedacht zu nehmen, daß die Blasen der Hechte 2c. oder die in der Bauchhöhle liegenden Häute sorgfältig entfernt werden. Ist das geschehen, so wasche man den Fisch gut aus, reibe die Höhlung mit oben angegebenem Lappen, namentlich in der Rückgratsgegend gut ab, wasche den Fisch nochmals gut ab, lasse das Wasser ablaufen oder trockne es ab und lege ihn bis zum Gebrauche ungesalzen auf's Eis oder an einen kühlen Ort. Vor dem Gebrauche wasche man ihn, salze ihn ein, nachdem man ihn nach Erforderniß in Stücke geschnitten hat, und lasse ihn so mindestens eine halbe Stunde liegen. Auf diese Weise behandelt, wird kein Fisch eine Spur von Modergeschmack beibehalten, ebensowenig an Güte des Fleisches verlieren.

Eierspeisen.

569. Eier zu färben.

Die Eier werden in der gewünschten Farbe mit Wasser hart gesotten. Will man rothe Eier haben, nimmt man Fernambukholz oder Kugellack. Will man dieselben gelb haben, so nimmt man gelbe Zwiebelschalen, wünscht man sie violett, so nimmt man Brasilspäne. Haben die Eier die gewünschte Farbe, so werden sie herausgenommen und abgetrocknet, noch heiß mit aufgelöstem Gummi oder Leimwasser überstrichen, damit sie Glanz bekommen. Auf die Eier kann man, wenn sie gefärbt und kalt sind, mit einer Feder und Scheidewasser Verse und Namen schreiben.

570. Weichgesottene Eier.

Die Eier werden rein gewaschen, Wasser kochend gemacht, die Eier sorgfältig hineingelegt, fünf Minuten darin gekocht, dann herausgenommen, in die Eierbecher gesetzt und zu Tisch gegeben oder auf einen mit einer Serviette belegten Teller gelegt.

571. Wachsweiche Eier.

Man läßt die Eier zehn Minuten im kochenden Wasser sieden und verfährt damit wie mit den obigen.

572. Hartgesottene Eier.

Dieselben läßt man eine gute Viertelstunde sieden, nimmt sie dann heraus, legt sie in frisches Wasser und verwendet sie nach Belieben.

573. Gebackene Eier (sogenannte Ochsenaugen).

Auf einer flachen Pfanne macht man ein Stück Schmalz heiß; während dem schlägt man die Eier auf einen flachen Teller, läßt sie langsam in's Schmalz rutschen, salzt sie ein wenig und läßt sie langsam bei sehr mäßiger Hitze backen, bis das Weiße sich zusammengezogen hat.

Schöner werden diese Eier, wenn man eine Pfanne mit mehreren Vertiefungen hat, sogenannte Eierpfanne, in welche man je ein Stückchen Schmalz gibt, dieß heiß werden läßt und die Eier darin langsam bäckt.

Man hebt dann jedes behutsam heraus, legt es auf eine Platte oder garnirt das Fleisch oder Gemüse damit.

574. Aufgesetzte Eier mit saurem Rahmguß.

Die Eier werden hart gesotten, abgeschält, der Länge nach halbirt, die Dotter herausgenommen, ein kleines Stückchen Butter mit den Dottern fein abgetrieben, zwei Löffel saurer Rahm, Pfeffer und etwas Salz daran gegeben. Die Eier werden damit eingefüllt, eine ächte weiße Platte mit Butter ausgestrichen, die Eier darauf gelegt, so zwar, daß die Füllung in die Höhe steht. Dann verrührt man einen halben Löffel Mehl mit vier Eidottern, einer Obertasse sauren Rahm, etwas Salz recht gut, gießt diese Masse über die Eier und bratet sie im Rohr heraus. In zehn Minuten sind sie fertig.

575. Verlorene Eier.

Man lasse in einem Pfännchen Salzwasser mit zwei Eßlöffel Essig kochend werden, in welches man die Eier, eines nach dem andern, langsam hineinschlägt und so lange kochen läßt, bis das Weiße zusammengezogen ist; dann nimmt man sie behutsam mit einem Löffel heraus, schneidet sie schön oval zu und verwendet sie nach Belieben.

576. Rühreier.

Sechs ganze Eier werden in einem Topf mit einem Löffel süßen Rahm und Salz gut verklopft; dann werden sechs Loth (105 Gr.) frische Butter in kleine Stückchen hineingeschnitten, das Ganze in ein Kasserol oder Pfänn-

chen gegeben und mit einem Blechlöffel so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich eine breiartige Masse gebildet hat, worauf sie auf einer gewärmten Platte angerichtet werden.

577. Rühreier mit Schnittlauch.

Dieselben werden ebenso zubereitet wie die vorstehend beschriebenen. Nur wenn sie fertig sind, werden sie mit geschnittenem Schnittlauch bestreut.

578. Eierkäse.

Vier Eier, eine Obertasse Rahm und etwas Salz werden in einem kleinen Hafen verklopft, derselbe in ein nicht zu heißes Rohr gestellt und so lange anziehen gelassen, bis es eine ganz feste Masse geworden, die sich zerschneiden läßt. Diesen Eierkäse gibt man, in kleine Stückchen zerschnitten, in die Suppe.

579. Eier mit Schinken.

Hat man auf einer flachen Pfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht, so legt man handgroße, dünn geschnittene Stückchen Schinken (drei bis vier) darauf, schlägt mehrere Eier (sogenannte Ochsenaugen) darauf und bäckt diese langsam, bis das Eiweiß hart geworden; dann gibt man Beides auf eine gewärmte Platte und servirt es.

580. Rühreier mit Schinken auf andere Art.

Unter die Eiermasse (Nr. 576) werden ein bis zwei Stückchen von gekochtem, fein gewiegtem Schinken gemischt und bereitet wie Nr. 576. Die Eier dürfen nur wenig gesalzen werden.

581. Eier auf Fleisch.

Uebriggebliebenes, gebratenes Fleisch schneidet man in dünne Stücke, salzt es ein wenig. Nach einer halben

Stunde gibt man auf eine flache Pfanne frisches Rindschmalz, ist es heiß, legt man das Fleisch darauf, bratet es ein wenig, schlägt Eier (sogenannte Ochsenaugen) darauf und verfährt im Uebrigen ebenso wie bei Nr. 579.

582. Eier in saurer Sauce.

Man macht ein gelbes Einbrenn, gibt etwas fein geschnittene Zwiebel dazu, gießt dies mit Wasser an, fügt dann noch etwas guten Weinessig, Salz, Zucker bei und läßt Alles gut kochen. Will man die Sauce besser haben, so thut man etwas guten saueren Rahm dazu. Wenn die Sauce gut kocht, schlägt man Eier ein, zieht die Sauce vom Feuer zurück und läßt darin die Eier, ohne umzurühren, bei Seite langsam hart werden. Man kann die Eier auch in kochendes Wasser einschlagen und, wenn sie hart geworden sind, in die Sauce einlegen. In diesem Falle vermeidet man, daß viele kleine Stückchen, die sich vom Eiweiß abstossen, in der Sauce umherschwimmen.

Saure Sulzen, farcirtes Geflügel und Pasteten.

583. Saure Sulzen (Aspik).

Sechs zerhauene Kälberfüße werden mit Abfällen von rohem Kalb- und Rindfleisch, drei großen Zwiebeln, einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt, vier Nelken, sechs Pfefferkörnern, zwei Prisen Almodegewürz (Piment), einer Hand voll Salz, einem Glas weißen Wein, drei Maß (3 Liter)

Wasser, etwas Fleischbrühe oder noch besser Schüh (welch letztere eine schöne gelbe Farbe gibt), und mit so viel Essig, bis es hinreichend sauer ist, drei Stunden langsam gekocht. Dann gießt man das Ganze durch ein Sieb in eine Schüssel und läßt es über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Am andern Tage nimmt man das Fett mit einem Löffel ganz rein herunter, gibt die Sulze in einen Tiegel oder Kasserol (wobei man den Bodensatz zurückläßt), und läßt sie zerschleichen. Sollte sie nicht sauer oder gesalzen genug sein, gibt man noch etwas Essig oder Salz nach. Ist die Sulze zu hell, so macht man ein Stückchen Zucker mit Wasser in einem Pfännchen braun und gibt es daran. Wenn die Sulze noch nicht ganz heiß ist, wirft man ein ganzes Ei und zwei Eierklar hinein, gibt von einer Citrone den Saft dazu, verrührt es gut und läßt es langsam kochen, bis die Eier geronnen sind. Dann setzt man sie vom Feuer weg, läßt sie eine Viertelstunde an einem warmen Orte zugedeckt stehen, breitet ein feuchtes Tuch über einen tiefen Hafen, oder bindet es an den vier Füßen eines umgewendeten hölzernen Stuhles fest, stellt einen Topf unter, gießt einen großen Löffel voll darauf und fährt damit fort bis die Sulze ganz durchgelaufen ist. Hierauf wird dieselbe in eine Schüssel gegossen und an einem kühlen Orte zur Verwendung aufbewahrt.

584. Fischsulz für Fasttage.

Zwei Pfund Fische, als: Karpfen, Weißfische rc. werden abgeschuppt, rein geputzt, in Stücke zerschnitten mit etwas Essig, Wein und Wasser sammt zwei in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, Salz, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt zum Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht, dazu 30 — 40 Gramm aufgelöste Gelatine gegeben, dann durch ein Sieb gegossen. Abermals in einem

Tiegel zum Feuer gesetzt, zwei bis drei Eiweis hineingerührt, fleißig umgerührt. Hat es mehrmals aufgekocht, legt man ein feuchtes Tuch auf einen Hafen, gießt die Sulz löffelweise sehr langsam darauf und fährt so fort, bis die Sulz zu Ende ist. Bevor sie bestanden ist, kann man noch Salz, Essig oder Wein nachgeben. Dann verwendet man sie nach Belieben. NB. Köpfe von Schied, Huch und Karpfen sulzen am besten.

585. Gesulzte Schweinsknochen und Ohren.

Man nehme 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Schweinsfüße in Stücke gehauen, und 3 Schweinsohren zerschnitten und koche sie mit Essig, Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer Citronenschale und einigen Wurzeln, gut zugedeckt, ganz weich.

Dann legt man dieselben auf eine ovale Platte heraus, läßt den Essig u. s. w. noch ein wenig kochen, gießt ihn dann durch ein Sieb in eine Schüssel, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, nimmt das Fett herunter und gießt dann den Absud über das Fleisch mit Zurücklassung des Bodensatzes. Das Ganze wird zum Sulzen an einen kühlen Ort oder auf Eis gestellt. Will man die Sulze klar haben, klärt man sie ebenfalls wie Nr. 582 gezeigt wurde.

Bei Schwarzwildpret verfahre man in gleicher Weise, nur nehme man anstatt Schweinsohren und Schweinsknochen 2 Pfund (1 Kilo 120 Gr.) in Stücke zerhauene Brust oder Rippen vom Schwarzwildpret und koche im Essigsud auch 2 zerhauene Kälberfüsse mit.

586. Gesulzter Hecht.

Man verwendet hierzu Essig mit Wasser verdünnt, ein Glas weißen Wein, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Petersilienwurzel, gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenmark, eine Citronenschale, Salz, einige Pfefferkörner und Nelken. Den Fisch salzt man drei Stunden vorher ein, spaltet ihn der Länge nach und schneidet ihn in Stücke (etwa zwei Finger breit), wor-

auf man ihn in der vorbeschriebenen Sauce weich kocht und dann in eine tiefe Schüssel gibt. In den Essig gibt man zwei zerhauene Kälberfüße und läßt dieselben darin weich kochen, gießt diese Masse durch ein Sieb, läßt sie eine halbe Stunde stehen, schöpft das Fett rein ab und gibt nach Bedarf noch Essig oder Salz zu. Hierauf läßt man diese Sulze in einem Tiegel zerschleichen, gibt zwei Eierklar hinein, rührt sie gut durcheinander und läßt sie noch ein wenig kochen; hat sich das Unreine zusammengezogen, so stellt man die Sulze vom Feuer, läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen und gießt sie, wie die vorbeschriebene (Nr. 584), durch ein Tuch.

Dann gießt man sie über den Fisch, so daß derselbe vollständig bedeckt ist, und bringt das Ganze an einen kühlen Ort zum Bestehen. Vor dem Anrichten legt man drei bis vier Citronenscheiben darauf.

Soll sich der gesulzte Hecht zum Stürzen eignen, so muß man soviel Sulze bereiten, daß die Form, die man benützen will, voll wird, und damit die Sulze fester wird, nimmt man mehr (etwa vier) Kälberfüße. Um der Sulze eine schöne gelbe Farbe zu geben, läßt man ein Stückchen Zucker mit etwas Wasser in einem Pfännchen braun werden, löst ihn mit einem Löffel voll Sulze auf, und gibt das unter die übrige Sulze.

Man verfährt dabei wie folgt:

In eine tiefe Form gießt man zweifingerhoch flüssige Sulze und läßt sie fest werden, gibt den weich gekochten, inzwischen kalt gewordenen Fisch in der Weise hinein, daß die Haut des Fisches den Boden berührt. Dann läßt man die übrige kalte, noch nicht bestandene Sulze von der Seite hineinlaufen, so daß sie das Ganze bedeckt, und stellt die Form mit der Sulze an einen kühlen Ort oder auf Eis. Ist die Masse dann fest gesulzt, stößt man die Form schnell in heißes Wasser, oder legt ein, in sehr heißes Wasser getauchtes Tuch auf den

Boden der Form, trocknet sie gut ab und stürzt sie auf eine ovale Platte.

587. Gesulzter Karpfen.

Hiebei wird ebenso verfahren wie mit dem gesulzten Hecht (Nr. 586). Nach Belieben kann man sowohl den Karpfen als auch den Hecht, ganz, ohne ihn zu zerscheiden, sulzen. Das übrige Verfahren bleibt dann ganz dasselbe. Ebenso ist es, wenn man den Fisch vorher zerschneidet und die einzelnen Stücke wieder aneinanderfügt. Werden die Fische in einer Form gesulzt, so läßt man den Kopf weg. Beim Auftragen garnirt man den Karpfen mit Aspik (Nr. 584), dreieckig geschnitten, oder mit Citronenscheiben.

588. Gesulzter Aal.

Der Aal wird, nachdem er getödtet ist, beim Kopf an einen Nagel aufgehängt, die Haut am Kopf ringsherum abgeschnitten und über den ganzen Fisch gezogen, alsdann ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in zweifingerbreite Stücke geschnitten. Nach einer Stunde gibt man in einen Tiegel oder Kasserol Essig mit etwas Wasser besser Fleischbrühe verdünnt, ein Glas weißen Wein, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenmark und eine kleine Citronenschale, sowie vier Pfefferkörner und Nelken. Kocht den Fisch darin weich, legt ihn dann auf eine Schüssel heraus. Gibt in den Absud drei rein geputzte, zerhauene Kälberfüße, und läßt sie darin weich kochen. Dann gießt man ihn durch ein Sieb. Nach einer halben Stunde nimmt man das Fett rein herunter und gießt die Sulze über den Aal. Den Bodensatz läßt man zurück. Den Aal stellt man an einen kühlen Ort. Will man ihn in einer Form gesulzt haben, so verfährt man wie beim Hecht Nr. 586 angegeben.

589. Gesulzte Forellen.

Wenn die Forellen blau abgesotten sind, legt man sie in eine runde tiefe Schüssel, fügt dem Absud zwei rein geputzte, zerhauene Kälberfüße und ein Glas weißen Wein bei und läßt ihn so lange kochen, bis die Kälberfüße ganz weich sind. Dann seiht man Alles durch ein feines Sieb, läßt es ein wenig stehen, damit das Unreine sich zu Boden setze und das Fett, welches sich oben sammelt, gut abgehoben werden kann; gießt den Absud in einen Tiegel, wirft unter beständigem Rühren zwei bis drei Eierklar hinein. Fängt die Sulze an rein zu werden, so seiht man sie löffelweise durch ein nasses Tuch. Essig und Salz gibt man nach Gutdünken nach; auch kann man zur Verschönerung der Farbe ein Stückchen Zucker bräunen und daran geben. Ist die Sulze ganz durchgelaufen, so schüttet man sie über die Forellen und läßt sie an einem kühlen Orte über Nacht stehen. Man kann sie auch in einer Form sulzen und stürzen (Nr. 586).

590. Gesulzte Hühner.

Essig, etwas Wasser oder Fleischbrühe, Nelken, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenmark, zwei zerschnittene große Zwiebeln und eine Petersilienwurzel läßt man tüchtig kochen.

Die Hühner salzt man eine Stunde vorher ein, dressirt sie und kocht sie darin weich; dann legt man sie heraus, tranchirt sie in gleichmäßige Stückchen (Kopf und Krallen läßt man weg) und gibt sie in eine flache Schüssel. An den Absud gießt man ein Gläschen Wein und läßt noch einen zerhauenen Kälberfuß darin weich kochen. Die Sulze wird dann geläutert (siehe Nr. 584) und bei Bedarf noch Essig oder Salz daran gegeben und über die Hühner gegossen.

Man garnirt sie mit ausgezackten Citronenscheiben.

591. Hühner auf gewöhnliche Art gesulzt.

Die Hühner werden mit einem zerhauenen Kälberfuß und mit ganz denselben Zuthaten wie in Nr. 590 gezeigt wurde, gewürzt, weich gekocht, dann herausgenommen, transchirt und in eine tiefe Schüssel gelegt. Vom Absud nimmt man das Fett mit einem Löffel ab und gießt ihn durch ein Sieb darüber, so daß die Hühner bedeckt sind. Sie werden dann an einen kühlen Ort gestellt.

592. Gesulzter Kapaun.

Nachdem der Kapaun rein gewaschen, ausgenommen, dressirt und gehörig gesalzen ist, läßt man ihn eine Stunde ruhig liegen. Dann dünstet man ihn mit vier Loth (70 Gr.) Butter, etwas Fleischbrühe, einem Glas Essig, etwas weißen Wein, zwei Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einer Petersilienwurzel, zwei Nelken, zwei Pfefferkörnern weich. Der Kapaun wird dann herausgelegt, mit einem Tuch rein abgewischt, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Ist er erkaltet, transchirt man ihn in kleine Stücke, Kopf und Krallen läßt man weg, gießt in eine Form zweifingerhoch Sulze (bereitet nach Nr. 584) und legt nach deren Erkalten den Kapaun, die Bruststücke nach unten, hinein, worauf man von der kalten, aber nicht bestandenen Sulze aufgießt bis die Form voll ist. Man bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf, und stürzt ihn, nachdem er gesulzt ist, auf eine Platte. (Siehe Nr. 586.)

593. Gesulzte Gans.

Eine junge, nicht fette Gans wird rein gewaschen, gut gesalzen und zwei Stunden liegen gelassen. Dann gibt man in einen Tiegel mit Wasser verdünnten Essig, Pfefferkörner, Nelken, ein Lorbeerblatt, eine kleine Citronen-

schale, zwei große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Wurzeln, drei geputzte, zerhauene Kälberfüße, nach Belieben auch ein Glas weißen Wein, und kocht die Gans darin ganz weich (der Essig muß die Gans bedecken). Nimmt mit einem Löffel das Fett hie und da ab. Sollte es zu sehr einkochen, gibt man noch Essig und Wasser nach. Alsdann legt man die Gans heraus, transchirt sie in beliebige Stücke und legt sie in einen steinernen Hafen oder in eine große tiefe Schüssel. Den Absud läßt man noch ein wenig kochen, gießt ihn dann durch ein Sieb, läßt ihn ruhig stehen, bis sich oben das Fett gesammelt hat, welches man dann rein mit einem Löffel herunternimmt. Die Sulze läßt man zerschleichen, gießt sie dann über die Gans, (den Bodensatz läßt man zurück) und stellt sie an einen kühlen Ort. Vor dem Gebrauche hebt man die Stücke mit der Sulze heraus und legt sie auf eine Platte oder runde Schüssel. Man kann sie vier bis sechs Tage aufbewahren. Gießt man Gänsefett oben darauf, so hält sich die Gans im Winter drei Monate.

594. Hühner mit Mayonnaise.

Zwei Hühner werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und hergerichtet wie zum Braten.

In einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Stückchen Butter, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Pfefferkörner und Nelken, legt die Hühner hinein, drückt etwas Citronensaft darauf und dünstet sie, bis sie weich sind, dann nimmt man sie heraus und transchirt sie in kleine Stücke.

Die Dottern von vier hartgekochten Eiern werden durch ein Sieb passirt, alsdann in einer Schüssel mit vier rohen Eidottern eine Viertelstunde gerührt. Dann läßt man in einem Tiegel drei Loth (52 Gr.) Butter zerschleichen, rührt einen Kochlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, gießt so viel gute Fleischbrühe daran,

bis es wie ein dickes Kindsmus ist, läßt es gut aus-kochen. Nachdem läßt man es kalt werden, da hinein rührt man die Eier, einen halben Schoppen Aspik (Nr. 584), ebensoviel Provenceröl und etwas Salz, nach Belieben auch noch ein wenig Essig, und rührt das Ganze eine halbe Stunde, bis es ein wenig zu sulzen anfängt. Die zerschnittenen Hühner werden auf eine Platte gelegt, mit der Mayonnaise übergossen und an einen kühlen Ort zum Sulzen gestellt, dann mit zerhacktem Aspik (Nr. 584) garnirt. Oder man gießt Aspik in eine Kranzform, ist er gesulzt, stürzt man es auf eine ovale Platte, legt die zerschnittenen Hühner flach in die Mitte hinein, übergießt dieselben sorgfältig mit Mayonnaise und läßt es sulzen. In einer Stunde kann man sie zu Tische geben.

Gewöhnlich werden sie nach der Suppe oder zu einem kalten Souper servirt. (Eine sehr feine Mayonnaise siehe Nr. 609).

595. Mayonnaise zu Fisch.

Ein halbes Glas Provencer- oder Olivenöl und ebensoviel zerlassener Aspik, Salz und etwas Pfeffer mit Kräuter- oder Weinessig gesäuert, wird in einem kleinen Kessel oder Hafen, den man auf Eis stellt (in Ermangelung desselben in frisches Brunnenwasser) mit einem kleinen Drahtbesen so lange geschlagen, bis es zu sulzen anfängt. Vorher werden vier rohe Eidottern schaumig gerührt und unter die geschlagene Sulze schnell glatt eingerührt. Diese gibt man sogleich über die kalten blau gesottenen Fische, bis dieselben ganz damit überdeckt sind. Man kann hiezu Hecht, Schill, Forellen oder Rutten verwenden. Dann garnirt man sie mit ausgestochenem Aspik (Nr. 584).

596. Muscheln mit Mayonnaise.

Ein Stückchen geräucherte- oder Pöckelzunge, ein wenig gekochter Fisch oder Hühnerfleisch, eine Bricke, mari-

nirter Aal, ein Viertel gedünstete Gansleber oder Abfälle von irgend einem andern Fleisch, Alles in kleine Stückchen geschnitten, gut vermengt wird auf kleine Meermuscheln oder kleine Zuckerschälchen je ein Löffel voll gelegt, mit Fischmaynonaise (Nr. 595) übergossen, außen mit einem Kränzchen zerhackten Aspik (Nr. 584) garnirt und eine Stunde sulzen gelassen. — Dieß wird nach der Suppe servirt.

597. Schinken-Gateau.

Zwei in Salzwasser weich gekochte Kalbsbriese und ein halbes Pfund (280 Gr.) gekochter Schinken, eine halbe gedünstete Gansleber und drei Essig-Champignons werden fein würfelartig geschnitten. Dieß gibt man in eine Schüssel, schüttet eine Obertasse gute Sulze daran und rührt es durcheinander. In eine flache Form wird fingerhoch Sulze gegossen, die man fest bestehen läßt, gibt das Geschnittene hinein, drückt es mit einem Löffel fest und glatt hinein und gießt oben darauf einige Löffel Sulze, worauf man es an einem kühlen Orte sulzen läßt. Im Winter ist dieß in zwei Stunden geschehen. Sodann wird es auf eine flache Schüssel gestürzt, sternartig mit einem scharfen Messer zerschnitten und mit Aspik garnirt.

598. Farcirte Hühner.

Die Hühner werden trocken gerupft, flammirt auf dem Rücken aufgeschnitten, das Gerippe ganz ausgelöst, ebenso die Halshaut, der Kopf wird jedoch abgeschnitten. Man wäscht die Hühner nun rein, besprengt sie leicht mit Salz und läßt sie liegen, bis die Farce bereitet ist. Zu derselben nimmt man (für drei Hühner) ein Pfund (560 Gr.) Kalbfleisch vom Rücken und ein Pfund (560 Gr.) Schweinefleisch, hackt dieses fein zusammen, stößt es alsdann mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter und einem Viertelpfund (140 Gr.) Nierenfett recht fein, gibt ein in Fleischbrühe eingeweichtes Milch-

brod, drei rohe Eidottern, Salz, Muskatnuß dazu, stößt dies gut mitsammen und passirt es dann durch ein Haarsieb. Hat man Trüffeln, so wiegt man dieselben fein und gibt sie darunter, vier davon schneidet man in kleine Stückchen. Dann schneidet man Speck, eine leicht abgedünstete Gansleber, ein Stück Pöckelzunge oder Schinken in fingerlange Stückchen, breitet die Hühner aus gibt in dieselben eine Lage Farce, ein Stückchen Schinken, ein Stückchen Gansleber, ein Stückchen Pöckelzunge und Speck, eine Lage Trüffeln, oben darauf wieder Farce und so wird abgewechselt bis das Huhn voll ist. Die Farce muß den Schluß machen. Man drückt es nun fest zusammen, streicht es vorsichtig in den Kropf, zieht die Haut in die Höhe und näht sie sorgfältig mit doppeltem Faden zusammen; bindet jedes Huhn in ein weißes Tuch, welches man vorher mit Butter bestrichen hat oder in ein Stück reines weißes Zeug, und umwickelt es fest mehrmals mit Bindfaden.

Dann nimmt man einen Tiegel, gibt ein Quart (1/4 Liter) Essig, drei große Löffel Fleischbrühe, etwas weißen Wein, ein Lorbeerblatt, Zwiebeln in Scheiben geschnitten, eine Citronenschale etwas Citronenmark, Salz, einige Nelken, Pfefferkörner, das Gerippe von den Hühnern zusammengehackt dazu und dünstet das Ganze eine Stunde langsam. Während dem Sieden hebt man die Hühner zweimal vorsichtig um. Nach einer Stunde legt man die Hühner ganz gerade in eine Schüssel, gießt den Absud durch ein Sieb darüber, legt ein leichtes Brett darauf, welches man beschwert und läßt die Hühner über Nacht an einem kühlen Orte stehen.

Am andern Tage nimmt man sie heraus, entfernt von jedem Huhn das Tuch, zieht den Faden heraus, glacirt die Hühner ganz dünn, schneidet mit einem scharfen Messer schöne runde Stücke, legt sie zierlich auf eine Platte und garnirt sie mit zerhacktem Aspik.

599. Farcirter Kapaun.

Wird ebenso verfahren wie Nr. 598. Diese Farce reicht zu einem Kapaun, derselbe muß jedoch ein und eine halbe Stunde gekocht werden.

600. Farcirter Indian (genannt Galandin).

Es wird ganz so verfahren wie unter Nr. 598 beschrieben. Zur Farce gehört aber ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Kalbfleisch ebensoviel Schweinefleisch; auch müssen nach Verhältniß mehr Trüffeln, Speck, Schinken und Gansleber genommen werden. Zum Sieden braucht dieser Indian zwei und eine halbe Stunde. Er muß ebenfals mit einem Brett beschwert und dann glacirt werden.

601. Gefüllter Wildschweinskopf.

Zwei Handvoll Chalotten und halb so viel Petersiliengrün wird zusammen fein gewiegt und in einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter ganz flüchtig gedünstet. Dahinein gibt man ein Pfund (560 Gr.) Schweinefleisch ein halbes Pfund (280 Gr.) gesalzenen Speck fein geschnitten; dünstet dieses halbweich. Dann nimmt man ein Pfund (560 Gr.) rohes Kalbfleisch und hackt es ganz fein. Das inzwischen halbgedünstete Schweinefleisch mit den Chalotten und Petersiliengrün nebst einem Stück Schwarzwild wird fein gewiegt und gesalzen, dann mit einem Kaffeelöffel Nelkengewürz, Piment, Muskatnuß, Pfeffer, drei getrockneten fein gestoßenen Lorbeerblättern, pulverisirtem Majoran gewürzt und mit einer fein gewiegten Citronenschale, sowie mit dem zerhackten Kalbfleisch zusammen in einem Mörser fein gestoßen.

Der Wildschweinskopf, wo möglich (der schöneren Form wegen) mit einem Stück vom Halse, wird rein

gewaschen, sorgfältig ausgebeint, mit Salz und Pfeffer und Wachholderbeeren von innen eingerieben. Vor dem Farciren wird er abgewaschen. Dann wird ein halbes Pfund (280 Gr.) frischer Speck, zwei mit Gewürz und Salz bestreute Gauslebern und eine halbe gesottene Pöckelzunge in fingerlange und halbfingerdicke Stücke zerschnitten. Ebenso wird ein Pfund (560 Gr.) Trüffeln fein geschnitten. Dann legt man den Schweinskopf flach auseinander, überstreicht ihn dreifingerdick mit Farce, taucht die Hand in frisches Wasser und drückt die Farce fest darauf. Dann folgt eine Lage, gemischt von Speck, Zunge, Gausleber mit Trüffeln bestreut, hierauf wieder eine Lage Farce und so wird abgewechselt, bis der Kopf voll ist. Die Haut wird sodann mit einer großen Dressirnadel mit feinem Bindfaden sorgfältig zusammengenäht und der Schweinskopf fest mit Bindfaden in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden. In einen Tiegel wird eine Bouteille rother Wein, zwei Maß (2 Liter) Essig, vier Zwiebeln, eine gelbe Rübe, Selleriewurzel in Scheiben geschnitten, ein Theelöffel Pfefferkörner, zwei Handvoll Salz, Wachholderbeeren, drei Lorbeerblätter, sechs Nelken, das zerhauene Gebein vom Kopf, sechs geputzte zerhauene Kälberfüße gegeben und der Schweinskopf drei bis vier Stunden unter öfterem Umwenden darin gesotten. Dann läßt man den Schweinskopf ein wenig erkalten, legt ihn in einen großen Tiegel, gießt den Absud darüber, beschwert ihn mit einem leichten Brett und läßt ihn acht Tage oder länger stehen. Vor dem Gebrauch wird der Bindfaden abgelöst, das Tuch heruntergenommen und der Schweinskopf in schöne Scheiben geschnitten, so viel man gerade davon nöthig hat, mit Aspik garnirt und mit Wachholderbeersauce (Nr. 312) zu Tisch gegeben. Der übrige Schweinskopf kann in der Sulze ein Vierteljahr aufbewahrt werden, wenn noch mehrere Kälberfüße dazu genommen werden.

602. Gänseleberpastete.

Drei große schöne Ganslebern werden mit Butter und Zwiebeln halb gedünstet, und nachdem dieß geschehen, legt man sie heraus und läßt sie ein wenig erkalten. Dann werden zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Schweinefleisch (vom Rücken) in kleine Würfel zerschnitten, zwölf Chalotten und Petersiliengrün fein gewiegt, in einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter ein wenig gedünstet, dann gibt man das zerschnittene Schweinefleisch hinein, dünstet es ziemlich weich und wiegt es auf einem Brett recht fein. Die Gänselebern werden in fingerdicke, längliche Scheiben zerschnitten. Die Abfälle mit dem fein gewiegten Fleisch im Mörser recht fein zerstoßen, die Farce in eine Schüssel gegeben, und die Sauce, worin die Lebern gedünstet sind, darunter gerührt, dann das Ganze durch ein Haarsieb passirt. Hat man Trüsseln, so werden dieselben abgeschält und fein gewiegt an die durchpassirte Farce gerührt. Eine Prise Nelken, Almodegewürz (Piment), Muskatblüthe, Majoran, Pfeffer und Salz wird fein gestoßen und ebenfalls an die Farce gegeben. Die zerschnittenen Gänselebern werden leicht mit Salz besprengt und mit zerschnittenen Trüffeln belegt. Dann bereitet man aus Wasser, Mehl, einem Ei und Salz einen Nudelteig, walkt denselben fingerdick aus, streicht eine runde Form oder Kasserol mit Schmalz aus, legt die Form mit dem Teig aus, so daß derselbe zwei Finger breit über den Rand geht, belegt den Boden mit Speckscheiben, gibt dann abwechselnd ein Lage Farce eine Lage Leber mit Trüffeln hinein, fährt damit fort, bis Alles zu Ende ist. Die Farce muß den Schluß machen. Dann wird von Teig ein Deckel in der Größe der Form gemacht, der äußere Rand des Deckels mit Ei bestrichen und fest mit der Form zusammengeklebt. In der Mitte macht man eine thalergroße Oeffnung, setzt einen drei=

fingerhohen Kamin von Teig darauf, der mit dem Deckel gut verbunden sein muß und bäckt die Pastete eine Stunde im Rohr, worauf man sie an einen kühlen Ort über Nacht stehen läßt. Am andern Tage stürzt man sie auf eine Platte, läßt sie zwei bis drei Tage stehen, hebt dann den obern Deckel herunter und übergießt die Pastete mit Aspik (Nr. 584). Ist das Aspik bestanden, löst man den äußern Teig, jedoch nur so weit, als man von der Pastete herunterschneiden will, ab, schneidet aus der Pastete schöne Stücke, legt dieselben auf eine Platte und garnirt sie mit Aspik. Es ist besser, wenn die Pastete erst nach acht Tagen verwendet wird, da sie bis dahin eine schönere weiße Farbe erhält. Man kann sie auch ganz zu Tische geben, indem man von einem Bogen weißem Papier eine Krause schneidet, die Pastete damit umbindet und mit Aspik garnirt.

603. **Gänseleberpastete ohne Trüffeln auf andere Art.**

Drei große Gauslebern werden in halbfingerdicke längliche Scheiben zerschnitten, eine halbe Stunde in Wasser mit Milch gelegt, herausgenommen, eine Viertelstunde in einen Durchschlag zum Ablaufen gegeben, auf ein Brett gelegt und jedes Stückchen mit Salz bestreut. Inzwischen wiegt man ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Schweinefleisch (Rücken) oder um dreißig Kreuzer Bratwurstbrett, sowie die Abfälle von den Lebern, außerdem zwei kleine Lebern und sechs Chalotten recht fein und passirt dieß durch ein Sieb. Ein Viertelpfund (140 Gr.) Gänsefett läßt man lauwarm werden, rührt es unter die Farce und gibt eine Prise Nelken, Piment, Pfeffer, etwas Muskatnuß und Salz dazu.

Dann wird ein Teig in der vorbeschriebenen Weise bereitet und im Uebrigen ebenso verfahren, wie unter Nr. 602 ausführlich beschrieben ist.

604. Gänseleberpastete auf dritte Art.

Drei Ganslebern werden in längliche, halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in eine Mischung von kalter Milch und Wasser gelegt, dann heraus gelegt mit Salz besprengt, mit etwas Muskatnuß gewürzt, die Abfälle mit einer ganzen Leber und Chalotten recht fein gewiegt, dann durch ein Sieb passirt, mit Salz, Nelken und Almodegewürz (Piment) gewürzt und gut verrührt. Dann eine Form gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Farce, eine Lage Leber mit Trüffeln hineingegeben, (letztere kann man auch weglassen) und so abgewechselt, bis Alles zu Ende ist. Die Farce muß den Schluß machen. Oben wird die Farce mit Speckscheiben bedeckt und weißes mit Butter bestrichenes Papier, welches man fest eindrückt, darauf gelegt. Die Pastete wird fünf Viertelstunden im Rohr gebacken. Das Papier wird hierauf weggenommen, alsdann sticht man mit einer Gabel einigemale in die Pastete oben hinein, damit das Fett eindringen kann, und stellt sie dann an einen kühlen Ort. Am andern Tage ist die Pastete vollständig erkaltet. Die herausgestochenen Schnitten garnirt man mit Aspik. Die Pastete muß in der Form bleiben, da man sie nicht stürzen kann.

605. Hasenpastete.

Zwei abgezogene, ungebeizte Hasen ohne Jung (Pfeffer) werden gesalzen, gewürzt und dick gespickt. Hierauf gibt man sie in eine Bratpfanne und brät sie mit Zwiebeln, Citrone, einem Lorbeerblatt, einem Glas rothen Wein, einem Löffel Fleischbrühe und belegt sie oben mit Butter. Sind sie weich, wird von den Schlegeln das Fleisch abgelöst, und das Fleisch vom Ziemer über quer in kleine Stückchen, (aus je einem acht), geschnitten. Das Fleisch von den Schlegeln, ein Viertelpfund (140 Gr.) Speck, ebensoviel gekochter Schinken

wird zusammen fein gewiegt in einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter, vier bis sechs Chalotten und etwas Petersiliengrün in einem Tiegel oder Kasserol schnell gedämpft. Dann kommt das fein gewiegte Fleisch und die Sauce vom Hasenbraten, sowie ein in Fleischbrühe eingeweichtes Milchbrod hinein, und dieses läßt man zusammen ein wenig dünsten. Wenn man will, kann man auch fein gewiegte Trüffeln unter diese Farce geben. Dann wird eine Gansleber gleichfalls leicht gedünstet, in dünne Scheiben geschnitten, etwas mit Salz besprengt. Die Abfälle der Leber gibt man zum gewiegten und gedünsteten Fleisch, welches mitsammen in einem Mörser recht fein gestoßen wird. Ist dieß geschehen, so gibt man die Farce in eine tiefe Schüssel, rührt drei rohe Eidottern daran, sowie Salz, Nelkengewürz, Pfeffer, Muskatnuß, Almodegewürz (Piment). Hierauf wird von einer Maß (1 Liter) Mehl, Wasser, Salz und einem Ei ein fester Teig gemacht und derselbe fingerdick ausgewalkt. Ein Kasserol oder tiefe Form wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingelegt, daß er zwei Finger breit über den Rand herübersteht. Auf den Boden des Teiges legt man einige Speckscheiben, dann eine dünne Lage Farce, hierauf ebenso Leber und Hasenstückchen, und wechselt so ab. Die Farce muß den Schluß machen. Obenauf legt man einige Speckscheiben, walkt aus Teig einen Deckel so groß, daß er die Form oben schließt, bestreicht den über den Rand vorstehenden Teig mit Ei und drückt diesen mit dem Deckel fest zusammen. In der Mitte wird eine runde thalergroße Oeffnung gemacht, auf welche man einen dreifingerbreiten, aus Teig geformten Kamin setzt, der mit dem die Pastete schließenden Deckel gut verbunden sein muß. Diese Pastete wird im Rohr drei Viertelstunden bei ziemlich starkem Feuer gebacken. Sollte sie während dem Backen an der Seite aufspringen, so kann man den Riß mit etwas

Mehlpapp verkleben. Wenn die Pastete fertig ist, läßt man sie über Nacht in der Form stehen, stürzt sie am andern Tage auf eine Platte, hebt am dritten Tage den Deckel herunter und gießt zerlassenen Aspik darauf. Ist die Masse fest, kann man die Pastete auch ganz zu Tische geben. In diesem Falle schneidet man einen Bogen weißes Papier wie eine Krause und umbindet damit die Pastete. Besser noch ist es, wenn man den äußeren Teig sorgfältig ablöst, die Pastete in dünne Stücke schneidet und diese auf eine Platte mit Aspik verziert legt.

606. Fasanenpasteten mit Trüffeln.

Man bereite von zwei Maß (2 Liter) Mehl, einigen Eiern, Wasser, Salz und einem Stückchen Butter einen Pasteteuteig. Zwei Fasanen werden gerupft, geputzt, flammirt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und dressirt. Drei Viertelpfund (420 Gr.) Nierenfett, ebensoviel Speck und ein Pfund (560 Gr.) roher Schinken werden würfelartig geschnitten. Ebenso werden zwei Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, dieses zusammen nebst den Fasanen mit etwas Salz, zwei Pfefferkörnern, Nelken, Chalotten und zwei Lorbeerblättern wird langsam gedünstet, bis Speck und Schinken anfangen gelb zu werden. Dann gießt man einen Schoppen (1/4 Liter) Wein und ebensoviel gute Fleischbrühe daran und läßt die Fasanen in diesem Safte weich werden. Alsdann werden sie herausgenommen, in eine Schüssel gelegt und der Saft durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf schält man zehn Trüffeln rein, wäscht sie, legt sie in den Saft und läßt sie in demselben weich kochen. Die Fülle, macht man wie folgt: man schneidet drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) mageres, sorgfältig abgehäutetes Kalbfleisch, ein Pfund (580 Gr.) frischen Speck in Würfel, und gibt Salz, Muskatnuß nebst einer Citronenschale dazu, wiegt dieß Alles fein,

stößt es dann in einem Mörser, oder die Farce wird nur fein gewiegt und dann durch ein Sieb passirt, gibt es in eine Schüssel und gießt den Saft, worin die Trüffeln gekocht sind, nebst dem Saft von zwei Citronen daran und rührt Alles gut durcheinander. Eine Form bestreicht man mit Schmalz, legt sie mit dem fein ausgewalkten Teig aus, gibt eine Lage Fülle, dann etwas zerschnittene Trüffeln, dann eine Lage von dem in Stücke geschnittenen abgelösten Fasanenfleisch hinein und fährt damit fort, bis Alles zu Ende ist. Die Farce muß den Schluß bilden. Im Uebrigen verfährt man wie mit den vorbeschriebenen Pasteten (Nr. 602 und 605). Die Fasanenpastete muß eine Stunde gebacken werden. Man läßt sie über Nacht in der Form stehen und stürzt sie am andern Tage auf eine Platte heraus.

607. Auflösen der Gelatine.

Vier Loth (70 Gr.) Gelatine wird mit einem Quart (1/4 Liter) Wasser zum Feuer gesetzt, langsam gekocht und fleißig umgerührt; ist sie bis zur Hälfte eingekocht, so gießt man sie durch ein Haarsieb. Man kann sie auch nur in kochendem Wasser auflösen, indem man sie in einen halben Schoppen heißes Wasser legt und fleißig umrührt.

*608. Gesulzter, gefüllter Aal.

Einem zweipfündigen (1 Kilo 120 Gr.) Aal wird die Haut abgezogen; derselbe wird von Unten der Länge nach aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen, der Kopf abgehackt, das ganze Rückgrat herausgenommen, in zweihandbreite Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit etwas Gewürzpulver (siehe Nr. 395) bestreut. — Während das Salz durchdringt, mache man folgende Farce: Man nehme ein Pfund (560 Gr.) Hecht, schneide

alle Haut und Gräte heraus, hacke das Fleisch davon so fein wie möglich, stoße es mit zehn Loth (175 Gr.) Butter im Mörser recht fein, schneide eine Zwiebel und Petersiliegrünes fein, röste es mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, gebe zwei abgeschälte, in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Milchbrode hinein, rühre sie auf dem Feuer so lange, bis es ein Teig ist und sich vom Kasserol loslöset; dann würze man sie mit Salz und Gewürzpulver, schlage das Gelbe von vier Eiern dazu und stoße es, nachdem es erkaltet, mit dem Hechtenfleisch und der Butter und einem Löffelvoll Beschamel (siehe Nr. 279). Hierauf streiche man diese Hechtenfarce durch ein Sieb und fülle den Aal damit, rolle ihn zusammen, lege ihn in ein mit Butter bestrichenes Tuch und rolle das Tuch mit dem Aale wieder, binde die Stücke ab und schnüre sie und koche den Aal in einem Fischsud (siehe Nr. 553) in zwanzig Minuten gar. Ist der Aal in dem Sud erkaltet, so wird er heraus-, der Bindfaden und das Tuch abgenommen, parirt, glacirt und auf einer ovalen Platte wie folgt angerichtet: Man gieße auf eine Platte etwas verlaufenes Aspik (siehe Nr. 582), lasse es auf dem Eis sulzen, lege den Aal darauf, schneide von dem gesulzten Aspik schöne egale Dreiecke, garnire damit die Platte und gebe folgende kalte Sauce dazu: Man nehme vier hartgekochte, gelbe Eier, drei Stück Essiggurken, einen halben Eßlöffel Kapern, ein Achtelpfund (70 Gr.) geputzte Sardellen, einen Eßlöffelvoll in Salzwasser weichgekochtes, abgekühltes und ausgedrücktes Körbelkraut nebst etwas Citronenschale, schneide Alles zusammen recht fein, streiche es durch ein Sieb, verrühre es mit dem Saft einer Citrone, etwas Wein und Weinessig, gebe noch Salz, spanischen Pfeffer und etwas Salatöl dazu und richte diese Sauce in einer Saucière an und servire sie zu dem Aal.

*609. Mayonaise von Hühnern mit Salat.

Man bereite zwei Hühner wie in Nr. 594 beschrieben ist. Wenn nun die Hühner verschnitten sind, kommen sie in eine kleine irdene Schüssel; etwas Essig und Oel, Salz und Pfeffer wird daran gegeben, und so werden sie einige Zeit mariniren gelassen. Während dem kocht man sechs Eier hart, ebenfalls sechs Krebse, ab, putzt vier Loth (70 Gr.) Sardellen, vier Stück Kopfsalat und macht eine Mayonaise-Sauce, wie in Nr. 491 beschrieben ist. Alsdann schneide man von dem Salat sechs schöne Herzchen, das übrige Beste davon wird mit dem Messer einigemale durchgeschnitten und auf eine runde Platte gelegt. Die Hühner werden nun auf diesem Salat dressirt: Man nehme nämlich zuerst den Rücken, dann die Flügel, dann die Schlegel und zuletzt die Brüste, überziehe jedes dieser Stückchen mit Mayonaise und richte sie wie einen kleinen Berg, welcher oben spitzig zuläuft, an, überziehe diesen kleinen Berg nochmal mit Mayonaise, doch so, daß er ganz glatt ist. — Die sechs harten Eier werden nun aufrechtstehend, mit der Spitze nach Oben, um den Salat gegeben. — Auf jedes Ei kommt ein Ringchen von Sardellen; in das Ringchen eine ausgebrochene Krebsscheere, an welcher man die eine Spitze der Schale gelassen hat, um sie damit in dem Ei festzustecken. — Zwischen jedes Ei, oder vor dem Ei kommen wieder Ringchen, in welche das Krebsschweifchen gesteckt wird. — Der Essig und das Oel, in welchem die Hühner gelegen sind, wird durchgeseiht und etwas gehackte, blanschirte Petersilie dazu gegeben. — Unmittelbar vor dem Serviren werden die Salatherzchen erst in den Essig getunkt und aufrechtstehend zwischen jedes Ei gestellt.

*610. Gesulztes Fasanen-Ragout.

Ein Fasan wird im Kasserol gebraten, wie in Nr. 416 beschrieben ist. Bis er erkaltet, gieße man eine Kranzform voll Aspik und lasse ihn im Eis sulzen. Nachdem der Fasan erkaltet ist, wird er nach der Regel verschnitten. — Sechs Löffel voll Sauce von Nr. 316 werden mit der abgefetteten Jus des Fasan, einem Gläschen Weiß-Wein und Citronensaft aufgekocht; wenn die Sauce passirt ist, kommen sechs Löffelvoll Aspik darunter. Die Sauce wird dann auf dem Eise so lange gerührt, bis sie dickfließend wird. Die Kranzform wird in warmes Wasser getaucht, abgetrocknet, auf eine Platte gestürzt und auf Eis gestellt. In die Mitte dieses Kranzes wird nun der verschnittene Fasan angerichtet, indem man jedes Stückchen in die Sauce tunkt und auf einander setzt, so daß es spitzig nach Oben zuläuft. — Nach dem gänzlichen Erkalten des Fasanen-Ragouts wird die übrige Sauce nochmal warm gemacht und wieder kalt gerührt und dünnfließend das ganze Ragout damit maskirt, daß es einen schönen Glanz bekommt. Hat man Trüffel, so kann man ganz oben einen anbringen und unten ein Kränzchen davon machen; dieselben werden mit Aspik bestrichen, daß sie glänzen.

*611. Gesulztes Rebhühner-Ragout.

Wird ganz dem im vorhergehenden Nro. 610 beschriebenen Fasanenragout gleich bereitet; jedoch müssen für sechs Personen, namentlich wenn die Rebhühner noch jung sind, drei Stück genommen werden.

612. Auflösen der Hausenblasen.

Zwei Loth (35 Gr.) Hausenblase werden fein geschnitten, rein gewaschen, mit einem Quart (1/4 Liter) Wasser zum Feuer gesetzt, langsam gekocht and fleißig abgeschäumt. Ist diese Flüssigkeit bis zur Hälfte eingekocht, gießt man sie durch ein Haarsieb oder ein nasses Tuch. Diese Hausenblase verwendet man kalt, jedoch noch flüssig, zu Creme. Sollte sie zu Gelée verwendet werden, so muß man vom Anfange an etwas mehr Wasser nehmen. Ein Eiweiß wird dann zu festem Schnee geschlagen, darauf gegeben und so lange damit gekocht, bis die Hausenblase ganz rein geworden ist, alsdann gießt man sie durch ein reines, nasses Tuch.

Teige.

613. Feiner Hefenteig.

Eine Maß (1 Liter) feines Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von drei Löffel guter Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hefel) und läßt es gut gehen. Während dem rührt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter schaumig, gibt zwei bis drei ganze Eier, zwei Loth (35 Gr.) Zucker und einen Theelöffel Salz daran, rührt es mit etwas Milch unter das Dämpfel, macht einen festen Teig davon, schlägt ihn ganz fein ab, läßt ihn abermals gehen und verwendet ihn nach Belieben zu Bretzeln, Nudeln, Kuchen 2c.

Anleitung: Die dazu verwendete Milch darf nur lauwarm, nie aber heiß oder ganz kalt daran gegeben werden. Der Teig muß immer zugedeckt in der Nähe des Ofens oder an einen warmen Ort gestellt werden, die Hefe muß, wenn es frische Bierhefe ist, mit frischem Wasser verrührt werden, und durch ein

Haarsieb oder Tuch gegossen werden, damit alles Unreine zurückbleibt. Hat sich die Hefe zu Boden gesetzt, wird das alte Wasser abgegossen und frisches daran gegeben. Dieses Verfahren muß zwei- bis dreimal wiederholt werden. Dadurch verliert die Hefe den bittern Geschmack. Trockene Hefe kann man am besten an einem kühlen Orte aufbewahren. Dieselbe muß mit lauwarmer Milch und etwas fein gestoßenem Zucker flüssig gemacht werden.

614. Ordinärer Hefenteig.

In eine Maß (1 Liter) Mehl macht man in der Mitte von Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, läßt es gut gehen, gießt ein Viertelpfund (140 Gr.) zerlassenes lauwarmes Schmalz oder Butter nebst zwei Eiern, etwas Salz und Milch daran und macht davon einen festen Teig, welchen man gut abschlägt oder auf dem Nudelbrett fein abarbeitet und abermals gehen läßt.

615. Bröselteig.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, ein Viertelpfund (140 Gr.) feiner Zucker, ein ganzes Ei, zwei Eidottern, etwas Nelken und Zimmtgewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, läßt ihn eine Stunde ruhen und verwendet ihn nach Belieben.

616. Bröselteig zu Obstkuchen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, zwölf (210 Gr.) Loth Butter, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, zwei hartgesottene Eidottern, zwei rohe Dottern und ein ganzes Ei, etwas Zimmt- und Nelkengewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, knetet ihn gut ab und läßt ihn eine Stunde ruhen.

617. Briosch.

(Muß am Abend vor dem Gebrauche bereitet werden.)

Von einem Viertelpfund (140 Gr.) feinem Mehl, drei Löffel guter Hefe (20 Pfennige trockene Hefe)

und einem halben Quart (¼ Liter) Milch wird ein ganz fester Teig gemacht, den man an einem warmen Orte gehen läßt. Dann gibt man auf ein Nudelbrett ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl, macht in der Mitte desselben eine Grube, gibt den gegangenen Teig (Dämpfel, Hebel) sowie neun ganze Eier hinein, schneidet zwanzig Loth (350 Gr.) Butter hinein, gibt eine Handvoll Zucker und einen Löffel Salz hinzu, verarbeitet denselben mit beiden Händen sehr fein, gibt auch hie und da Mehl nach, da er sehr weich ist. Dann staubt man Mehl in eine Schüssel, legt ihn hinein, deckt ihn mit einem Tuch zu und stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tage bestaubt man ein Brett dünn mit Mehl, sticht mit einem Löffel so viel Teig heraus, als man auf einmal backen kann, walkt diesen dünn aus, zerschneidet ihn in lange dünne Streifen, die man leicht rollt, formt daraus Brezeln, Schnecken 2c. Bestreicht ein Blech leicht mit Schmalz, legt die geformten Brezeln 2c darauf, bestreicht sie mit Eidotter, streut groben Zucker darauf und bäckt sie sogleich bei guter Hitze. (Man darf sie nicht mehr gehen lassen.)

618. Butterteig.

Ein Pfund Mehl (560 Gr.), ein ganzes Ei, zwei Loth (35 Gr.) Butter, etwas Salz und so viel kaltes Wasser, als das Mehl annimmt, wird auf dem Nudelbrett so lange verarbeitet, bis daraus ein sehr feiner Teig wird. Diesen Wasserteig läßt man eine halbe Stunde ruhen. Indessen knetet man drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter in frischem Wasser ganz fein ab, trocknet sie mit einem Tuche ab und wendet sie in Mehl um. Den Teig walkt man der Länge nach aus, legt die Butter darauf, schlägt sie mit dem Teig gut ein und walkt sie wieder der Länge nach aus, schlägt den Teig in drei Theile zusammen, schlägt ihn so sechsmal durch, läßt ihn

an einem kühlen Ort nach jedesmaligem Einschlagen eine halbe Stunde ruhen und verwendet ihn dann nach Belieben.

619. Butterteig auf andere Art.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, zwei ganze Eier, etwas Salz, ein Theelöffel Arac, kalte unabgekochte Milch, soviel als das Mehl annimmt, wird Alles zu einem feinen Teig verarbeitet. Denselben walkt man der Länge nach aus, schneidet ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter in feine Scheiben, belegt die eine Hälfte des Teiges damit, deckt die andere Hälfte darauf und walkt ihn der Länge nach aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dieses Verfahren zwei- bis dreimal: dann läßt man den Teig eine Stunde ruhen und verfährt damit wie das erste Mal. Diesen Teig kann man zu Kuchen, Pasteten ꝛc. verwenden.

620. Butterteig auf dritte Art.

Von einem halben Pfund (280 Gr.) feinem Mehl, vier Eidottern, Wasser, Salz und einem Theelöffel Arac wird ein Teig gemacht, den man fein abknetet und dann ruhen läßt. Während dem wird ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl mit drei Viertelpfund Butter (420 Gr.) mit dem Nudelwalker verarbeitet. Der zuerst beschriebene Teig wird der Länge nach ausgewalkt, die Butter darin eingeschlagen und dann abermals der Länge nach ausgewalkt. Alsdann schlägt man ihn von zwei Seiten so zusammen, daß die äußeren Spitzen in der Mitte zusammenkommen, bricht ihn in der Mitte ein und legt die zwei eingeschlagenen Seiten noch einmal zusammen, walkt ihn dann wieder der Länge nach aus. Dieses Verfahren wird zweimal wiederholt. Dann schlägt man den Teig in ein Tuch ein und läßt ihn an einem kühlen Orte ruhen. Hierauf walkt man ihn wieder aus und

verfährt wieder wie vorher beschrieben. Nachdem er wieder eine halbe Stunde geruht hat, ist er fertig. Man kann ihn auch am Abend vor dem Bedarfe bereiten. (Dieser Butterteig ist sehr zu empfehlen!)

621. Brandteig mit Milch.

Ein Quart (1/4 Liter) Rahm oder Milch wird mit vier Loth Butter (70 Gr.) kochend gemacht, alsdann eine halbe Maß (1/2 Liter) Mehl hineingerührt und gut auf dem Feuer abgetrocknet, dann in eine Schüssel gethan; nach gänzlichem Erkalten werden fünf bis sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Hierauf Zucker und Salz nach Belieben daran gegeben.

622. Brandteig mit Wasser.

Hiebei verfährt man wie bei Nr. 621 angegeben ist, nur wird statt Milch Wasser kochend gemacht.

Mehlspeisen.

---

623. Mehlschmarn oder Eierhaber.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) feines Mehl wird mit einer halben Maß (1/2 Liter) kalte Milch und etwas Salz ganz glatt abgerührt, alsdann werden fünf ganze Eier, eines nach dem andern, darangerührt; der Teig muß etwas dicker als ein Pfannkuchenteig sein. Sollte er, nachdem man die fünf Eier darangerührt hat, zu dick sein, so rührt man noch etwas kalte Milch nach. Dann macht man in einer Omelettepfanne ein Stück Rindschmalz, etwa vier Loth (70 Gr.), heiß, gießt den Teig hinein, bäckt unter öfterem Umwenden mit dem Backschäufelchen schöne gelbe Stücke; sollte noch Schmalz

nöthig sein, gibt man es nach. Ist dieß geschehen, so sticht man kleine Stückchen daraus und röstet sie gut. Damit der Schmarn warm bleibt, gibt man in einen Tiegel ein kleines Stückchen Schmalz, läßt es heiß werden, gibt den fertigen Schmarn hinein und stellt ihn warm. Man kann den Schmarn auch in einem Tiegel oder einer Bratpfanne im Rohre bereiten, wobei ebenso verfahren wird wie auf der Omelettepfanne. Frisch zubereitet ist der Schmarn am besten.

624. Griesschmarn.

Ein Quart (1/4 Liter) feiner Gries wird mit einer halben Maß (1/2 Liter) siedender Milch unter beständigem Rühren angebrüht, dann läßt man ihn stehen, bis er ganz kalt ist, schlägt hierauf sieben ganze Eier, eines nach dem andern, unter beständigem Rühren daran, gibt Salz nach Belieben daran, und verfährt dann ebenso wie mit dem Mehlschmarn. Der Griesschmarn darf nicht zu lange stehen bleiben, da er sonst fest wird. Wenn er fertig ist, kann man ihn auch mit feinem Zucker und Zimmt bestreuen.

625. Semmelschmarn.

Sechs alte Milchbrode oder Semmeln werden in dünne Scheiben aufgeschnitten, mit einem Schoppen (1/4 Liter) kalte Milch und etwas Salz eingeweicht und so eine Stunde stehen gelassen. Dann werden sechs Loth (105 Gr.) Rindschmalz auf der Omelettepfanne heiß gemacht, das eingeweichte Brod darauf geschüttet und schön gelb geröstet. Zuletzt werden sechs ganze Eier in einem Hafen tüchtig verrührt, darüber gegossen und so lange unter öfterem Umrühren geröstet, bis die Eier angezogen haben. Statt die Eier zuletzt über den Schmarn zu geben, kann man mit denselben auch sogleich nebst der Milch das Brod anfeuchten.

626. Schmarn von Brandteig.

Man läßt eine halbe Maß (1/2 Liter) Milch mit etwa vier Loth (70 Gr.) Butter kochend werden, rührt eine halbe Maß (1/2 Liter) Mehl hinein und rührt dieß so lange, bis es sich von der Pfanne oder Kasserol löst, dann läßt man es in einer Schüssel erkalten, salzt es nach Belieben, rührt sechs oder acht ganze Eier daran und verfährt wie in der vorhergehenden Nummer.

627. Reisschmarn.

Man brüht acht Loth (140 Gr.) Reis, wäscht denselben hierauf in kaltem Wasser und kocht ihn in einer halben Maß (1/2 Liter) Rahm mit einem Stückchen Butter weich. Er muß ganz dick eingekocht sein und häufig umgerührt werden, damit er sich nicht anlegt. Man würzt ihn mit Salz oder Zucker und ein wenig Zimmt. Ist er erkaltet, rührt man fünf oder sechs ganze Eier daran. Im Uebrigen verfährt man wie bei Nr. 505. Wenn er fertig ist, wird er mit feinem Zucker bestreut.

628. Kartoffelschmarn.

Gekochte, kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben und in einer Schüssel mit drei bis vier Eiern, einem Löffel Mehl und etwas Salz zu einem dicken Teig angerührt, dann in Schmalz auf einer flachen Pfanne schön gelb gebacken. (Nr. 623.)

629. Kartoffelnudeln.

Fünfzehn ganz frisch gekochte, abgeschälte Kartoffeln werden noch warm auf dem Nudelbrett zerdrückt und zwar ganz fein; hierauf mengt man ein ganzes Ei, Salz und Mehl darunter, knetet dieß fein ab und formt

fingerlange Nudeln daraus. Dann läßt man in einer flachen Bratpfanne sechs Loth (105 Gr.) Schmalz heiß werden, legt die Nudeln gleichmäßig neben einander hinein. Sind sie auf einer Seite schön braun gebraten, wendet man sie mit einer Gabel auf die andere Seite um, damit sie auch hier braun werden. Wenn man will, kann man auch, wenn sie fertig sind, drei Eier mit etwas Milch verrühren, gießt dieses über die Nudeln und läßt dieselben noch eine Viertelstunde im Rohr anziehen.

630. Kartoffelnudeln auf andere Art.

Zwölf Stück alte, kalte Kartoffeln werden, nachdem sie abgeschält sind, auf dem Reibeisen fein gerieben, dann wird aus denselben auf dem Nudelbrett mit drei ganzen Eiern, einem Loth (17 Gr.) Butter, Mehl und Salz ein Ballen geformt, derselbe fein abgeknetet und dann ebenso verfahren, wie vorstehend beschrieben.

631. Kartoffelpfannkuchen.

Sechs Stück alte, kalte, abgeschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen fein gerieben, in eine Schüssel gethan, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, sowie auch ein halber Schoppen ($^1/_8$ Liter) kalte Milch und Salz nach Belieben dazu gegeben, so daß es ein ziemlich dicker Teig wird. Dann lasse man vier Loth (70 Gr.) Schmalz auf einer Omelettepfanne heiß werden, gieße die Hälfte des Teiges darauf, streiche die Masse mit einem Eßlöffel dünn auf der Pfanne herum, und backe sie bei sehr mäßigem Feuer, da sie leicht anbrennt, auf der einen Seite braun. Ist dieß geschehen, so stürze man einen Teller darauf, mache wieder vier Loth (70 Gr.) Schmalz heiß, stürze den Pfannkuchen vom Teller auf die Pfanne und backe ihn auf der andern Seite ebenfalls schön braun. Bei dem Anrichten kann man fein gestoßenen Zucker und Zimmt darauf streuen.

632. Kartoffelpfannkuchen auf andere Art.

Ganz weich gesottene warme Kartoffeln werden abgeschält, mit dem Nudelwalker ganz fein zerdrückt, gesalzen, ein Stückchen Butter, in der Größe einer Nuß, darunter gemengt, ferner einige Löffel saurer Rahm, ein ganzes Ei, und eine Handvoll Mehl, dieß Alles zu einem festen Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewalkt, tellergroße Flecke herausgeschnitten, auf einer flachen Pfanne ein Stück Schmalz heiß gemacht, die Flecke darauf gegeben und bei sehr mäßiger Hitze auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

633. Kartoffelauflauf.

Etwa acht Stück mittelgroße Kartoffeln werden in einer halben Maß (½ Liter) Milch weich gekocht, zerdrückt, und ein Stückchen Butter hineingerührt. Wenn es erkaltet ist, gibt man sechs Eidottern daran, Salz nach Belieben, und zuletzt wird der Schnee von sechs Eiern leicht darunter gehoben, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. — Dazu gibt man saures Ragout.

634. Kartoffelpudding.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter werden schaumig gerührt, sechs Eidottern, eine nach der andern, daran gegeben, gesalzen, drei Viertelpfund (420 Gr.) durchpassirte, in Salzwasser gekochte Kartoffeln darangerührt und der Schnee von sechs Eiern leicht darunter gehoben, die Form mit Butter ausgestrichen, mit gebratenen, in feine Scheiben geschnittenen Bratwürsten ausgelegt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gesotten.

635. Topfennudeln.

Ein Teller voll guter Topfen wird mit einem Loth (17 Gr.) Butter, drei Eidottern, Salz, einem Löffel

saurem Rahm und so viel Mehl, als er annimmt, um es gut abkneten zu können, auf dem Nudelbrett zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet. Alsdann werden fingerlange Nudeln daraus geformt, in einer flachen Bratpfanne sechs Loth (105 Gr.) Schmalz heiß gemacht, die Nudeln der Reihe nach hineingelegt und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Man kann sie auch im Schmalze schwimmend backen.

636. Regenwürmer.

Man gibt eine Maß (1 Liter) feines Mehl auf das Nudelbrett, ferner zwei ganze Eier, ein Stückchen Butter, etwas Salz und lauwarme Milch, verarbeitet dieß Alles zu einem ganz feinen Teig und läßt denselben zugedeckt, eine Stunde ruhen. Alsdann schneidet man kleine Stückchen daraus, dreht ganz dünne Würstchen (Würmer) davon und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Nudelbrett trocknen; während dem macht man in einer flachen Bratpfanne oder Kasserol eine Maß (1 Liter) Milch oder Rahm mit etwas Butter kochend, gibt die sogenannten Würmer unter fortwährendem Rühren hinein und läßt sie auskochen, bis keine Milch mehr darin ist. Dann macht man Butter und Zucker in einem flachen Tiegel heiß, gibt die Würmer hinein, läßt sie darin ruhig liegen, ohne sie umzuwenden, damit sie am Boden eine schöne gelbe Kruste bekommen. Dann scharrt man sie mit dem Backschäufelchen auf, legt sie auf eine flache Platte, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie sogleich zu Tische.

637. Regenwürmer auf andere Art.

Eine gute Obertasse Rahm mit einem kleinen Stückchen Butter läßt man kochend werden, stellt es vom Feuer weg, gießt eine Obertasse sauren Rahm und zwei ganze Eier hinein. Auf ein Nudelbrett gibt man

eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Mehl, etwas Salz, macht mit der lauen Milch und dem Mehle einen ziemlich festen Teig, welchen man so lange abknetet, bis er Blasen wirft. Reicht die Milch nicht, gibt man etwas nach; den Teig läßt man ein wenig ruhen, dreht ganz dünne Würstchen (Würmer) daraus und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Nudelbrett trocknen. In einen Tiegel gibt man fingergliedhoch Rahm, ein Stückchen Butter und Zucker, läßt es kochend werden, gibt die Regenwürmer unter beständigem Rühren hinein und läßt sie darin auskochen; sollten sie nicht saftig genug sein, gibt man Rahm nach. Zuletzt läßt man sie ruhig im Tiegel liegen, damit sich auf dem Boden eine Kruste bildet, richtet sie auf einer ovalen Platte an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt oder läßt ein Stückchen Vanille im Rahm auskochen.

638. Spatzen.

Eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Mehl, etwas kalte Milch und Salz werden in einer Schüssel zu einem dicken Teig abgerührt, dann drei bis vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Der Teig muß dick und sehr zäh sein. Dann macht man Wasser kochend, salzt es und treibt diesen Teig durch einen großlöcherigen Spatzenseiher sehr schnell in das siedende Wasser, damit die Spatzen nicht ungleich werden. Ist eine Partie gut und oft übersotten, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie in einem Seiher ablaufen, kühlt sie mit kaltem Wasser ab, hierauf verfährt man mit dem übrigen Teige ebenso. Dann läßt man ein Stück Butter in einem Tiegel oder Kasserol heiß werden und röstet die Spatzen darin, bis sie eine schöne gelbe Kruste bekommen haben; nach Belieben kann man auch zwei bis drei gut verklopfte Eier daran geben oder man kann sie mit in Schmalz gerösteten Bröseln bestreuen.

639. Spatzen auf andere Art.

Man nehme halb Brand-, halb gewöhnlichen Spatzenteig, verfahre wie in der vorigen Nummer angegeben und röste die Spatzen in Butter, schlage zwei ganze Eier daran, nach Belieben kann man auch zwei Löffel sauern Rahm daran geben, und rühre sie schnell durch einander.

640. Kuchenmichel.

Eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) feines Mehl wird mit kalter, am besten ungekochter Milch zu einem Teig abgerührt, ein Kaffeelöffel Salz, fünf ganze Eier nach einander ebenfalls daran gerührt, dann so viel Milch nachgegossen, bis es ein ganz dünnflüssiger Teig ist. Streiche eine flache, zwei Finger hohe Bratpfanne mit Butter aus, gieße den Teig fingergliedhoch hinein, lege oben darauf kleine Stückchen Butter und backe ihn eine halbe Stunde im Rohr. Im Anfang darf eine gute Hitze sein, damit er schön in die Höhe steigt.

641. Fuhrmannsküchlein.

Vier Weißbrode werden in Würfeln aufgeschnitten, gesalzen, mit drei ganzen Eiern und einem Schoppen ($^1/_4$ Liter) kalter Milch eingeweicht und zweimal während drei Viertelstunden durcheinandergemengt. Nach dieser Zeit läßt man auf der Omelettepfanne zwei Loth (35 Gr.) Rindschmalz heiß werden, gibt die Hälfte des eingeweichten Brodes hinein, streicht es flach, wie einen Pfannkuchen, aus einander, läßt es schön gelb backen, stürzt einen flachen Teller darauf, wendet ihn um, macht wieder zwei Loth (35 Gr.) Schmalz heiß, rutscht ihn auf die Pfanne und bäckt ihn auf der andern Seite ebenfalls schön gelb. Nur ein sehr mäßiges Feuer ist bei dem Backen zu unterhalten.

642. Gewöhnlicher Pfannkuchen.

Eine halbe Maß (½ Liter) Mehl wird mit kalter Milch zu einem dicken Teig angerührt, Salz nach Belieben, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt und zuletzt zu einem flüssigen Teig mit Milch verdünnt. In einer flachen Pfanne wird ein Stückchen Schmalz heiß gemacht, ein großer Löffel Teig hineingegossen, läßt ihn, indem man die Pfanne dreht, überall herumlaufen, bäckt ihn auf der einen Seite schön gelb, gibt oben wieder ein Stückchen Schmalz darauf, wendet ihn mit einem Schäufelchen um und bäckt ihn auf der andern Seite schön gelb. So fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist.

643. Pfannkuchen mit Schinken.

Nachdem die Pfannkuchen in vorbeschriebener Weise bereitet sind, werden sie mit gewiegtem Schinken fein bestreut, einzeln zusammengerollt, jeder in vier runde Stücke zerschnitten. Alsdann setzt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel, macht einen Guß von einem Stückchen zerlassene Butter, einem halben Schoppen (⅛ Liter) Milch, fünf Eiern, zwei Löffel Mehl und etwas Salz, gießt diesen über die Pfannkuchen, bestreut sie oben mit gewiegtem Schinken und läßt sie gut backen. Die Pfannkuchen werden mit der Schüssel, worin sie gebacken wurden, zu Tische gebracht.

644. Eierkuchen.

Man nimmt sechs Löffel feines Mehl, rührt es mit einem halben Schoppen (⅛ Liter) kalter Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig, schlägt sechs Eier, unter beständigem Rühren, daran. Alsdann macht man ein Stückchen Schmalz auf der Omelettepfanne heiß, gießt die Hälfte des Teiges darauf und bäckt ihn auf beiden

Seiten schön gelb. Ebenso verfährt man mit der andern Hälfte des Teiges.

645. Eierkuchen mit Zwiebeln.

Sechs Löffel Mehl werden mit einem halben Schoppen (1/8 Liter) kalte Milch und etwas Salz zu einem dicken Teig angerührt, Zwiebeln, ganz klein geschnitten, darunter gerührt, zuletzt sechs Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, dann ebenso verfahren, wie unter der vorigen Nummer angegeben ist.

646. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Wird ebenso zubereitet wie der vorige; anstatt der Zwiebeln nimmt man ein Büschelchen fein geschnittenen Schnittlauch.

647. Macaroni mit Parmesankäse.

Deutsche, besser italienische Macaroni werden in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann in einen Durchschlag zum Ablaufen gegeben und mit kaltem Wasser abgeschwemmt, in ein Kasserol oder einen Tiegel gethan, ein Stück Butter, nach Belieben etwas Bratenschüh (Sauce), und fein geriebener Parmesankäse daran gegeben, zugedeckt und einigemale geschwungen. Man garnirt meistens gebratenes Rindfleisch damit.

648. Macaroni mit Schinken.

Die Macaroni werden in Salzwasser weich gekocht, in einen Durchschlag zum Ablaufen geschüttet, mit kaltem Wasser abgegossen, dann mit einem Stück Butter, etwas saurem Rahm und etwas fein gewiegtem Schinken in einem Kasserol geschwungen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, die Macaroni hineingethan, mit geriebenem Parmesankäse und Bröseln bestreut, ein Quart (1/8 Liter) saurer Rahm darüber gegossen und im Rohr gebraten.

649. Nudelmehlspeise mit Schinken.

Man macht von drei ganzen Eiern, etwas Salz und einer halben Maß (½ Liter) Mehl einen feinen Nudelteig, schneidet diesen in drei Theile, deckt ihn mit einer Schüssel zu, damit er keine Haut bekommt, walkt dünne Flecke daraus, läßt sie ein wenig trocknen, schneidet dann nicht zu feine Nudeln daraus, läßt in einem Kasserol Wasser mit etwas Salz siedend werden, kocht die Nudeln unter beständigem Rühren hinein. Nach acht Minuten schüttet man sie auf einen Seiher, übergießt sie mehrmals mit kaltem Wasser und läßt sie kalt werden. Während dem wiegt man vier Stücke gesottenen magern Schinken, streicht eine Auflaufform gut mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, legt ein Lage Nudeln, dann eine Lage Schinken hinein und fährt so fort, bis die Form beinahe voll ist. Die Nudeln müssen den Schluß machen. Dann nimmt man einen Schoppen sauren Rahm, etwas Salz, quirlt sechs Eier gut darin ab, begießt die Nudeln damit und bäckt sie drei Viertelstunden im Rohr. Sie müssen eine schöne gelbe Farbe haben. Dieselbe Speise läßt sich auch von Fleckchen anstatt Nudeln machen.

650. Nudelmehlspeise auf andere Art.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran, rührt die abgekühlten Nudeln, den fein gewiegten Schinken und sechs Löffel sauren Rahm darunter, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form und backt sie drei Viertelstunden im Rohr.

651. Brodknödel.

Zehn Weißbrode werden in ganz feine Scheiben aufgeschnitten, fünf Eier, ein Schoppen kalte Milch und

etwas Salz gut verrührt und dasselbe damit eingeweicht, eine Stunde stehen gelassen und während dem noch einmal durcheinandergemengt. Ist das Brod ziemlich weich geworden, staubt man vier Kochlöffel Mehl daran, vermengt es gut mit dem Brode und dreht eine Viertelstunde vor dem Kochen feste Knödeln daraus, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. Es ist gut, zuerst einen Knödel zur Probe einzulegen; zerfällt er, so gibt man etwas Mehl nach, sollte er aber zu fest sein, schlägt man noch ein Ei daran, oder gießt etwas Milch nach.

652. Brodknödel auf andere Art.

Das Brod wird dünnblätterig aufgeschnitten, mit etwas heißem Schmalz übergossen, zugedeckt, geschüttelt und so eine Viertelstunde stehen gelassen, dann mit kalter Milch angefeuchtet, doch nicht zu naß, nur mit soviel, als das Brod leicht annimmt, und so wieder eine Stunde stehen gelassen; dann werden Eier daran geschlagen (auf je zwei Brode ein Ei) ebensoviel Löffel Mehl, Alles gut vermengt und gesalzen, eine Viertelstunde vor dem Sieden Knödel geformt und eine Viertelstunde in Salzwasser gesotten. Nachdem sie fertig sind, werden sie in der Mitte durchgeschnitten und mit in Schmalz gerösteten Bröseln übergossen.

653. Brodknödel auf dritte Art.

Zehn Weißbrode werden feinblätterig aufgeschnitten, mit sechs (105 Gr.) Loth heißem Schmalz übergossen, mit einem Quart (1/4 Liter) kochender Milch angebrüht, gut durcheinandergemacht, eine Stunde stehen gelassen, sechs ganze Eier daran geschlagen, alles gut durcheinandergemengt, nach Gutdünken gesalzen, Knödel geformt und dieselben in kochendem Salzwasser eine halbe Stunde gesotten und sogleich zu Tische gebracht. Sie dürfen nicht lange stehen, da sie sonst fest werden.

654. Gewöhnliche Kartoffelknödel.

Man schneidet ein Milchbrod in Würfel, röstet dieselben in heißem Schmalze schön hellgelb, gießt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit einer Obertasse siedender Milch, worauf man sie zum Erkalten stehen läßt. Dann reibt man einen Suppenteller voll kalte abgeschälte Kartoffeln, gibt sie an das geröstete Brod, schlägt zwei bis drei Eier daran, ebenso zwei Löffel Mehl, gibt Salz nach Belieben daran und mengt Alles durcheinander, formt Knödel daraus, wobei man die Hand öfters in Mehl taucht, legt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie eine halbe Stunde sieden. Sie müssen sogleich zu Tische gebracht werden, da sie sonst fest werden.

655. Große Leberknödel.

Ein Pfund (560 Gr.) Kalbsleber wird rein gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Mark, einer Zwiebel und etwas Petersilienkraut fein gewiegt. Indessen werden zwei Milchbrode in kalte Milch eingeweicht und drei Milchbrode zu Bröseln gerieben. Etwa vier Loth (70 Gr.) Butter, besser Abschöpffett, schaumig gerührt, fünf ganze Eier daran geschlagen, die Leber, ziemlich viel Salz, nach Belieben etwas pulverisirten Majoran und fein gewiegte Citronenschale, das Milchbrod und so viel Bröseln, als der Teig annimmt, dazu gegeben und Knödel daraus geformt. Halb Fleischbrühe, halb Wasser wird kochend gemacht und die Knödel eine halbe Stunde darin gesotten.

656. Leberpudding.

Ein Pfund (560 Gr.) Kalbsleber wird abgehäutet, mit einem halben Pfund (280 Gr.) Mark, etwas Citro-

nenschale, einer Zwiebel, etwas Petersiliengrün fein gewiegt, dann in eine Schüssel gegeben, sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen. Ferner nimmt man Bröseln (ungefähr 200 Gr.) von vier trockenen Milchbroden, eine Obertasse guten sauren Rahm, etwas Pfeffer, Muskatnuß und ziemlich viel Salz. Dann wird eine Form mit Schmalz oder Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr gebacken oder eine Stunde im Dunst gesotten. Man kann die Masse auch in ein Schweinsnetz füllen, einnähen und in einer flachen Reine braten.

657. Gebackener Fischpudding.

Hiezu eignen sich die sogenannten Weißfische am besten. Man schuppt sechs Stücke, jedes zu ungefähr einem halben Pfund (280 Gr.), ab, nimmt sie aus, wäscht sie, häutet sie ab, löst das Fleisch von den Gräten, wiegt dasselbe nebst einer ganzen Zwiebel und Petersiliengrün sehr fein, rührt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter zu Schaum, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran, verrührt sie gut und gibt die gewiegten Fische hinein. Dann gießt man einen halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) Milch daran, rührt beständig fort und gießt nach und nach so viel kalte Milch hinzu, bis es ungefähr eine Maß (1 Liter) ist. Im Ganzen darf man eine halbe Stunde rühren; je länger man rührt, desto mehr Milch nimmt er an und desto feiner wird er. Der Teig muß so dick sein, daß er sich gut rühren läßt. Sollte die Masse noch zu dick sein, so gibt man noch mehr Milch nach nebst eine Handvoll geriebene Bröseln, ziemlich viel Salz und etwas Muskatnuß. — Eine runde Form wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und eine Stunde im Rohr gebacken. — Grüner Salat ist hiezu als Beilage am besten.

658. Gesottener Fischpudding.

Dieselbe Masse, wie vorbeschrieben (Nr. 657), wird in eine mit Butter bestrichene Serviette leicht eingebunden und eine Stunde in einem Kessel oder großen Hafen in kochendem Salzwasser gesotten, einmal während dem Sieden die zugebundene Serviette umgedreht, und wenn er fertig ist, auf eine runde Platte gestürzt. — Von Butter und Mehl macht man ein hellgelbes Einbrenn, füllt es mit Fleischbrühe auf, säuert es mit etwas Citronensaft, läßt es gut auskochen und gibt es über den Pudding. Man kann denselben auch eine Stunde im Dunste sieden.

NB. Aus demselben Teige kann man auch fingerlange Würste formen; man muß jedoch dazu etwas mehr Bröseln in den Teig nehmen, dieselben werden leicht in Mehl umgewendet und in kochendem Salzwasser gesotten. Nach dem läßt man Schmalz auf einer flachen Pfanne heiß werden, gibt die Würste darauf und bratet sie auf beiden Seiten gelb.

659. Hefenknopf.

Man gibt in eine Schüssel eine Maß (1 Liter) feines Mehl, macht in der Mitte von zwei Löffel guter Bierhefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel, und läßt dieß an einem warmen Orte oder in der Nähe des Ofens aufgehen. Dann schlägt man zwei ganze Eier, fünf Loth (87 Gr.) Butter lauwarme Milch und etwas Salz daran und macht einen festen Teig daraus, den man mit dem Kochlöffel abschlagen kann; ist dieser Teig so fein, daß er Blasen wirft, setzt man ihn wieder an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ungefähr nach einer Stunde macht man in einem Dampfnudeltiegel Milch (einen Zoll hoch) und ein Stück Schmalz kochend, streicht die Hälfte des Teiges hinein, gibt gekochte Zwetschgen oder Hutzeln (getrocknete Birnen) darauf, deckt es mit der andern Hälfte des Teiges zu, schließt

ihn mit einem passenden Deckel und läßt es auf der Platte gut kochen, bis es zu prasseln anfängt. Dieß dauert ungefähr eine gute halbe Stunde. Aufgedeckt darf es während dieser Zeit nicht werden. — Man gibt gekochte Zwetschgen oder Hutzeln als Compot dazu.

660. Hefenknopf auf andere Art.

Man bereitet denselben Teig, wie vorbeschrieben, streicht eine Serviette mit Butter aus, gibt den Teig hinein, bindet die Serviette leicht zu und kocht denselben eine Stunde lang in siedendem Salzwasser; einmal während dieser Zeit wird die zugebundene Serviette umgedreht. Schüttet ihn alsdann auf eine flache Platte, zerreißt ihn mit einer großen Gabel und übergießt ihn mit heißem Schmalz. — Man kann ihn zu Compot oder saurem Ragout geben.

661. Dampfnudeln.

In eine Schüssel gibt man anderthalb Maß (1½ Liter) feines Mehl, nimmt einen Schoppen lauwarme Milch, zwei Löffel gute Hefe und macht daraus in der Mitte des Mehles ein Dämpfel, worauf man es eine Stunde an einem warmen Orte gehen läßt. Dann läßt man zwei Loth (35 Gr.) Butter in einem Schoppen (¼ Liter) Milch zerschleichen. Ist es lauwarm, gießt man es an's Mehl, schlägt zwei ganze Eier nebst etwas Salz daran, schlägt den Teig mit dem Kochlöffel ganz fein ab und läßt ihn abermals eine Stunde gehen. Alsdann setzt man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett mit dem Löffel gleichgroße Nudeln, welche man, mit einem Tuch zugedeckt, abermals eine halbe Stunde gehen läßt. — In einen flachen Tiegel gießt man fingergliedhoch Rahm, gibt sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Schmalz und ein kleines Stückchen Zucker hinein, läßt

es kochend werden, setzt die Nudeln an einander hinein und verschließt den Tiegel sehr gut. Zu besserem Verschluß kann man auch um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch legen, so daß kein Dampf heraus kann. Die Nudeln läßt man so lange kochen, bis sie anfangen zu prasseln (ohngefähr zwanzig bis dreißig Minuten). Es darf unter der Platte nur mäßiges Feuer sein, da die Nudeln leicht anbrennen. Während sie zugedeckt kochen, ist es gut, wenn man den Tiegel hie und da ein wenig dreht, damit er von allen Seiten gleichmäßig erhitzt wird. Sie dürfen erst abgedeckt werden, wenn sie fertig sind; nachdem man sie mit dem Backschäufelchen herausgenommen hat, werden sie, mit der Kruste nach oben, auf eine Platte gelegt und müssen dann sogleich aufgetragen werden. — Man gibt Vanillesauce (Nr. 282) dazu. Man kann auch in den Rahm, in welchem man die Nudeln einkocht, etwas Vanillezucker geben.

662. Dampfnudeln auf andere Art.

Der Teig wird ebenso bereitet, wie der vorige, nur wird keine Butter in denselben gegeben, im Uebrigen verfahren wie vorstehend.

663. Dampfnudeln mit Kirschen oder Zwetschgen.

Die Dampfnudeln werden ebenso bereitet, wie in Nr. 661 angegeben ist. Man kocht getrocknete Kirschen oder Zwetschgen in Wasser und Wein, nebst Zucker, gießt, wenn sie weich sind, von der Sauce, statt der Milch, fingergliedhoch in einen Tiegel, gibt ein Stück Butter oder Schmalz dazu, läßt es kochend werden und setzt die Nudeln hinein, deckt sie fest zu und verfährt wie unter Nr. 661 angegeben. — Statt der Vanillesauce gibt man die gekochten Kirschen oder Zwetschgen als Compot dazu.

664. Dukatennudeln.

In eine Schüssel gibt man eine Maß (1 Liter) feines Mehl, macht in der Mitte desselben von einem Schoppen lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Bierhefe (oder für 10 Pfennige trockene Hefe) ein Dämpfel (Hebel), welches man in der Nähe des Ofens gehen läßt. Hierauf läßt man vier Loth (70 Gr.) Butter in einer Obertasse Milch zerschleichen, gibt es lauwarm an das Dämpfel, sowie zwei ganze Eier und drei Eidottern und etwas Zucker und Salz. Schlägt hierauf den Teig, welcher eben so fest wie ein Dampfnudelteig sein muß, mit dem Kochlöffel so lange ab, bis er ganz fein ist und Blasen wirft. Hierauf läßt man ihn in der Nähe des Ofens, zugedeckt, abermals gehen. Nach ungefähr einer Stunde bestaubt man ein Nudelbrett mit Mehl, sticht mit einem Blechlöffel aus dem Teige Nudeln, in der Größe einer großen Nuß, aus und legt sie gleichmäßig auf das Brett und deckt sie mit einem gewärmten Tuche zu, worauf man sie abermals eine Viertelstunde gehen läßt. In einer flachen langen Bratpfanne läßt man fingergliedhoch Milch und ungefähr vier Loth (140 Gr.) Butter oder Schmalz kochend werden, setzt die Nudeln gleichmäßig neben einander hinein, bestreut sie oben ganz dick mit fein gestoßenem Zucker, welcher auch mit etwas Vanille vermischt sein darf, stellt sie in's Rohr und läßt sie eine halbe Stunde braten, ohne jedoch das Rohr zu öffnen. Sie müssen oben eine schöne, braune Kruste und unten noch etwas Milch haben, dann sind sie nach Wunsch. Dazu gibt man Vanillesauce Nr. 282.

665. Spinatkrapfen.

Drei Handvoll junger Spinat wird rein gewaschen, in Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, fest ausgedrückt und fein gewiegt; dann läßt man ein

wenig fein geschnittenen Speck etwas anlaufen und dünstet darin den Spinat mit etwas Salz. Inzwischen wird ein Milchbrod in Würfel geschnitten, in Schmalz gelb geröstet, mit einer Tasse kochender Milch übergossen und so eine Zeit lang stehen gelassen. Zwei Stück gesottener, nicht fetter Schinken wird fein gewiegt, Brod und Schinken unter den gedünsteten Spinat gemischt, dann drei ganze Eier daran geschlagen. Aus einem fein ausgewalkten Nudelteig (Nr. 6) werden viereckige Stücke geschnitten, am Rande mit Eiweis bestrichen, ein Löffel Fülle hineingethan, zusammengeschlagen und fest am Rande zusammengedrückt, eine halbe Stunde auf dem Nudelbrett trocknen gelassen, worauf diese Krapfen in siedendem Salzwasser gekocht werden. Vor dem Anrichten werden sie mit Semmelbröseln, welche in Schmalz geröstet sind, übergossen.

666. Abgetriebener Kugelhupf.

Man gebe eine Maß (1 Liter) feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte von zwei Löffel guter Bierhefe (oder für 20 Pfennige Preßhefe, welche mit einer Tasse lauwarmer Milch aufgelöst ist) und einem halben Quart (1/8 Liter) lauwarmer Milch ein Dämpfel und lasse es an einem warmen Orte gehen. Während dem rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter und und ebensoviel Schmalz in einer Schüssel schaumig, legt, wenn sie im Winter recht kalt sind, zehn Eier einige Minuten in warmes Wasser und rührt von diesen fünf ganze Eier und fünf Eidottern an die Butter, ebenso werden drei Loth (52 Gr.) Zucker an einer Citrone abgerieben, dann fein gestoßen und ein Theelöffel Salz daran gegeben. Ist das Dämpfel gegangen, so rührt man sogleich die Hälfte des Fettes daran, etwas später die übrige Hälfte. Der Teig darf nicht zu fest sein und muß sich rühren lassen; sollte es nöthig sein, so

kann man noch ein wenig lauwarme Milch nachgießen. Der Teig wird dann so lange nach einer Seite gerührt, bis er ganz fein geworden und sich vom Kochlöffel löst. Eine Kugelhupfform wird gut mit Schmalz ausgestrichen, der Teig bis zur Hälfte eingefüllt, dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Die angegebenen Quantitäten sind für zwei mittelgroße Kugelhupfe berechnet. Die Kugelhupfe werden drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Nachdem man sie gestürzt hat, werden sie mit feinem Zucker bestreut.

667. Abgetriebener Kugelhupf auf andere Art.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter, ebenso viel Schmalz, drei Loth (52 Gr.) Zucker, etwas Salz, die Schale von einer halben Citrone abgerieben, wird schaumig gerührt. Dann werden acht ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, ebenso werden zwei Löffel Bierhefe und eine Obertasse lauwarmer Rahm, zuletzt eine Maß (1 Liter) feines Mehl darunter gemengt und so lange gerührt, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst und Blasen wirft. Wenn man will, kann auch eine Handvoll Weinbeeren und Rosinen dazu gegeben werden. Dann werden zwei mittlere Kugelhupfformen gut mit Schmalz ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, zugedeckt, an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, was oft zwei bis drei Stunden dauert, alsdann eine Stunde im Rohr gebacken.

668. Pariser Kugelhupf.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte von zwei Eßlöffel guter Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hebel) angemacht, worauf man es an einem warmen Orte gut aufgehen läßt. Dann fügt man zwölf Loth (210 Gr.) zerlassene Butter, drei Loth (52 Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, Weinbeeren

und Rosinen, drei ganze Eier, drei Eidottern, etwas Arak, ein wenig Salz dazu und schlägt die Masse so lange mit dem Kochlöffel ab, bis sie Blasen wirft, bestreicht eine Kugelhupfform mit Schmalz, füllt die Masse hinein, läßt sie noch einmal gut gehen und bäckt sie drei Viertelstunden im Rohre.

669. Gefüllter Kugelhupf.

Eine Maß (1 Liter) feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte derselben von einem halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angemacht, welches man an einem warmen Orte gehen läßt. Während dem werden vier Loth (70 Gr.) Butter und ebensoviel Schmalz schaumig gerührt, zwei ganze Eier und zwei Dottern, etwas fein gestoßener Zucker und ein wenig Salz daran gegeben, dieß Alles mit noch ein wenig lauwarmer Milch an das Mehl gerührt. Der Teig, welcher ziemlich fest sein darf, wird recht fein abgeschlagen, worauf man ihn zugedeckt in der Nähe des Ofens gehen läßt. Alsdann bestreut man ein Nudelbrett mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn halbfingerdick aus, bestreicht ihn leicht mit zerlassener Butter, streut feinen Zucker, mit etwas gestoßenem Zimmt untermischt, darauf, ferner abgeschälte, süße, sehr fein gewiegte Mandeln, Weinbeeren, Rosinen und etwas ganz fein geschnittenes Citronat, rollt den Teig leicht zusammen. Bestreicht eine Kugelhupfform gut mit Schmalz, legt den zusammengelegten Teig rund hinein, läßt ihn abermals gut gehen. Hierauf bei guter Hitze drei Viertelstunden gebacken, noch warm, dick mit fein gestoßenem Zucker, mit Zimmt untermischt, bestreut.

670. Puff mit Hefe.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, und ebenso viel Schmalz wird sehr schaumig gerührt, dann werden vier-

zehn Loth (245 Gr.) feines Mehl, acht Eidottern und sechs ganze Eier hineingerührt, und zwar so, daß man immer ein Ei und einen Löffel Mehl abwechselnd hineinrührt, dann gibt man zwei Löffel gute Bierhefe daran und verrührt sie gut. Hierauf wird eine Kugelhupfform gut mit Schmalz ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse hineingefüllt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, was meistens in zwei Stunden geschehen ist; alsdann bäckt man sie bei sehr mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

671. Gewöhnliche Rohrnudeln.

In eine Maß (1 Liter) Mehl wird mit zwei Löffel guter Hefe und lauwarmer Milch in der Mitte ein Dämpfel gesetzt, welches man gut gehen läßt. Sechs Loth (105 Gr.) Schmalz läßt man zerschleichen, gießt etwas Milch daran, macht davon nebst zwei ganzen Eiern und etwas Salz einen ziemlich dicken Teig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn abermals an einem warmen Orte gehen. Dann gibt man den Teig auf ein Nudelbrett, formt kleine Nudeln daraus, läßt in einer Bratpfanne ein Stück Schmalz zerschleichen, wendet jede Nudel darin um, legt sie gleichmäßig aneinander hinein und läßt sie wieder gehen, dann bäckt man sie drei Viertelstunden im Rohr schön braun.

672. Wespennester.

Eine Maß (1 Liter) Mehl wird in eine Schüssel gethan, ein Dämpfel, wie vorbeschrieben, gemacht und an einem lauwarmen Orte gut aufgehen gelassen. Dann läßt man zehn Loth (175 Gr.) Schmalz oder Butter zerschleichen, gießt in dasselbe einen halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) Milch, gibt es an das Dämpfel, sowie einen Löffel Salz und zwei ganze Eier, mengt Alles gut mitsammen ab und schlägt diesen Teig so lange mit dem

Kochlöffel ab, bis er ganz fein ist. Es darf ein ganz fester Hefenteig sein. Hierauf läßt man ihn in einer Schüssel, gut zugedeckt, wieder aufgehen. Das Nudelbrett wird alsdann dünn mit Mehl bestreut, der Teig darauf gegeben, dünn ausgewalkt, mit zerlassenem Schmalz oder Butter bestrichen, fein gestoßener Zucker, Zimmt und Weinbeeren darauf gestreut, in dreifingerbreite Streifen geschnitten, und diese leicht zusammengerollt. Zwei Kugelhupfformen werden gut mit Schmalz ausgestrichen, die Nudeln (Wespennester), neben einander hineingestellt, jede an der Seite und oben mit zerlassenem Schmalz bestrichen. Alsdann läßt man sie nochmals gut gehen und bäckt sie in guter Hitze drei Viertelstunden.

673. Hefenkranz.

Ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Grube gebildet, worin man von einem halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel guter Bierhefe ein Dämpfel anmacht. Dasselbe läßt man an einem warmen Orte gut aufgehen, rührt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, rührt ferner zwei ganze Eier und zwei Eidottern, ein Loth (17 Gr.) Zucker und ebensoviel Salz daran, gibt es nebst etwas lauwarmer Milch an das Dämpfel und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vom Kochlöffel löst. Dann läßt man ihn abermals gehen, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, theilt ihn in drei gleiche Theile, formt drei lange Stränge daraus und flechtet daraus einen dreifachen Zopf. Darauf bestreicht man ein Blech mit Schmalz, legt den Zopf kranzförmig oder der Länge nach darauf und läßt ihn wieder, jedoch nur wenig, gehen, bestreicht ihn oben mit Eigelb, bestreut ihn mit fein gewiegten abgezogenen Mandeln, sowie auch mit grob gestoßenem Zucker, beträufelt ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn eine Stunde bei guter Hitze.

674. Hefenzopf.

Eine Mäß (1 Liter) Mehl wird in eine Schüssel gethan. Alsdann wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter in einem halben Quart ($^1/_8$ Liter) lauwarmer Milch zerlassen, solches an zwei ganze, gut verrührte Eier gegossen, zwei Löffel dicke Hefe dazu gethan, das Ganze in das Mehl geschüttet und ein Dämpfel gesetzt. Wenn dieß gut gegangen ist, kommen vier Loth (70 Gr.) Zucker, etwas runder Anis, wenn nöthig, auch noch lauwarme Milch dazu. Dann schlägt man das Ganze gut ab, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst und läßt es in der Schüssel gut gehen. — Sodann wird ein Nudelbrett leicht mit Mehl bestaubt, der Teig in drei gleiche Theile getheilt, woraus drei lange Stränge geformt werden, der Zopf dreifach daraus geflochten und auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gelegt. Darauf läßt man ihn nochmals gehen, bestreicht ihn mit Eigelb, streut feingewiegte Mandeln und etwas groben Zucker darauf, und bäckt ihn drei Viertelstunden im Rohre.

675. Kaffeekuchen.

Ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, von einem halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angemacht, an einen warmen Ort gestellt und gut aufgehen gelassen. Alsdann wird ein Viertelpfund (140 Gr.) zerlassene Butter, zwei ganze Eier und drei Eidottern (oder sechs Dottern allein), zwei Loth (35 Gr.) Weinbeeren und ein Loth (17 Gr.) Salz, sowie ein halber Schoppen ($^1/_8$ Liter) Milch daran gegeben, so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis der Teig fein ist. Dann wird ein längliches oder rundes Blech gut mit Schmalz ausgestrichen und der Teig mit einem Löffel hineingestrichen. Ist er noch einmal gut gegangen, wird er mit

Eigelb bestrichen, sowie Zucker, Zimmt und abgezogene fein gewiegte Mandeln darauf gestreut. Alsdann bäckt man ihn drei Viertelstunden langsam im Rohre.

676. Zwieback von Hefenteig.

Ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, von einem Schoppen (¼ Liter) lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angemacht, das man an einem warmen Ort gut aufgehen läßt. Dann wird ein halb Pfund (280 Gr.) Butter schaumig gerührt, drei Eier und drei Eidottern daran geschlagen, ferner etwas runden Anis, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, drei Loth (52 Gr.) Zucker, ein Loth (17 Gr.) Salz darangegeben und der Teig fein abgeschlagen. Hierauf wird ein Blech mit Schmalz bestrichen, zwei längliche Stollen aus dem Teig geformt, dieselben darauf gelegt, gut gehen gelassen, mit Eigelb bestrichen und drei Viertelstunden langsam gebacken. — Am andern Tage schneidet man über die Quere zweimesserrückendicke Schnitten daraus, macht sehr süßes Zuckerwasser, bestreicht damit jeden Schnitten oben und unten mit einer Feder oder einem feinen Pinsel, wendet ihn in ganz fein gestoßenem Zucker, mit Zimmt vermischt, um, legt die Schnitten neben einander auf ein Blech und bäht sie bei mäßiger Hitze im Rohre.

677. Kaffee- oder Theebrod.

Ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, von zwei Löffel guter Hefe und lauwarmer Milch wird ein Dämpfel darin angemacht, welches man an einem warmen Orte gut gehen läßt. Während dem rührt man ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter schaumig, schlägt fünf bis sechs ganze Eier daran, sowie zwei Loth (35 Gr.) Zucker, ein Loth (17 Gr.) Salz, mischt

Alles gut unter einander, gießt, wenn es nöthig ist, noch warme Milch nach (der Teig darf fester als Dampfnudelteig sein), schlägt ihn gut ab, läßt ihn zugedeckt gehen, bestreicht ein Blech mit Schmalz, bestreut es fein mit Mehl, setzt Häuflein, so groß wie Dampfnudeln, darauf, läßt sie abermals gehen, bestreicht sie oben zweimal mit Eigelb, streut ein wenig fein abgezogene, gewiegte Mandeln darauf, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und bäckt sie schön hellbraun.

678. Hefenbretzeln.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte ein Dämpfel angemacht, welches man an einem warmen Orte gut aufgehen läßt. Dann läßt man sechs Loth (105 Gr.) Butter zerschleichen, gibt diese an das Dämpfel, ebenso ein ganzes Ei, eine Dotter, etwas lauwarme Milch und etwas Salz und Zucker; verarbeitet dieses zu einem ganz feinen Teig, schlägt ihn so lange mit dem Kochlöffel ab, bis er sich von demselben löst. Läßt ihn abermals gehen, schneidet kleine Stückchen aus dem Teig, formt Bretzeln daraus, bestreicht ein Blech mit Schmalz, bestaubt es dann fein mit Mehl, legt die Bretzeln darauf, deckt sie mit einem Tuche zu, läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie zweimal mit Eigelb und einmal mit grob gestoßenem Zucker, und bäckt sie schön gelb.

679. Käse- oder Topfenkuchen.

Auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech legt man einen ganz dünnen Boden von gutem Hefenteig (Nr. 613 oder 614) und bereitet in einer Schüssel zu einem ziemlich großen Kuchen folgende Fülle: Vier Loth (70 Gr.) Butter rührt man ganz fein, schlägt vier Eidottern daran, gibt sechs Loth (105 Gr.) Zucker, einen Teller gut gekochtes Kindsmus (Nr. 798) kalt daran. Dann nimmt man

eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) guten Topfen, rührt ihn in eine Maß (1 Liter) kalte Milch, läßt dann die Milch durch ein Tuch ablaufen, preßt das Tuch gut aus und gibt den im Tuche zurückgebliebenen Topfen ebenfalls in die Schüssel. Die Milch wird nicht verwendet. Dann gibt man noch Zimmt und Weinbeeren daran, verrührt dieses gut und hebt den Schnee von den vier Eiweiß leicht darunter. Mit dieser Mischung wird der Kuchen fingerdick bestrichen und schön hellgelb gebacken.

680. Speckkuchen.

Man nimmt eine Maß (1 Liter) feines Mehl, einen halben Schoppen ($^1/_4$ Liter) lauwarme Milch und zwei Löffel Hefe, macht ein Dämpfel und läßt dieses gut gehen. Dann läßt man sechs Loth (105 Gr.) Schmalz zerschleichen, gibt es an das Dämpfel, sowie einen halben Schoppen lauwarme Milch, zwei ganze Eier und etwas Salz, verarbeitet dieses Alles zu einem Teig, schlägt denselben ganz fein ab und läßt ihn wieder gut aufgehen. — Ein Blech wird mit Schmalz bestrichen, der Teig dick ausgewalkt, auf das Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, ungeräucherter gesalzener Speck in kleine Würfel geschnitten, auf den Kuchen gelegt, mit etwas Kümmel und ein wenig Salz bestreut und schön braun gebacken.

681. Reiskuchen.

Ein rundes oder langes Kuchenblech wird mit Schmalz bestrichen, darin ein ganz dünner Boden von sehr gutem Hefen- (Nr. 613) oder Butterteig (Nr. 620) mit einem fingerbreiten Rand gelegt. Der Rand mit Eigelb bestrichen und folgende Fülle darauf gegeben: Vier Loth (70 Gr.) Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, in Milch weich und zu einem Mus dick eingekocht, alsdann zum Erkalten zurückgestellt. Während dem rührt man drei Loth (52 Gr.) Butter schaumig, gibt drei Eidottern

daran, drei Loth (52 Gr.) feinen Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, reibt von einer halben Citrone die Schale daran und rührt den kalten Reis hinein. Zuletzt hebt man den festen Schnee von drei Eierklar leicht darunter. Diese Fülle wird glatt auf den Teig aufgestrichen, dieselbe mit einem Eigelb bestrichen, ein wenig Zucker darauf gestreut und der Kuchen drei Viertelstunden im Rohr gebacken.

682. Aepfelnudeln.

Man bereitet, wie bei Nr. 614 oder 615 beschrieben, einen guten Hefenteig. Hierauf schält man zehn große, süße Aepfel, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie dann in kleine Würfel, ebenso stößt man ein großes Stück Zucker recht fein und untermischt ihn mit ein wenig gestoßenen Zimmt. Vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren und ebensoviel Rosinen werden rein gewaschen. Ein Nudelbrett bestaubt man mit Mehl, legt den gegangenen Teig darauf, walkt ihn halbfingerdick aus, schneidet handgroße runde oder viereckige Flecke daraus, bestreicht jeden mit ein wenig zerschlichenem Schmalz, gibt zwei bis drei Eßlöffel Aepfel, Zucker, Weinbeeren und Rosinen hinein, schlägt den Teig fest zusammen und drückt ihn auch an den Seiten fest zusammen. Eine flache Bratpfanne wird gut mit Schmalz ausgestrichen, die Nudeln gleichmäßig neben einander hingelegt, jede mit verklopftem Ei bestrichen und drei Viertelstunden im Rohre gebacken.

683. Thyrolerbrod.

Man nimmt ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, sechs Loth (105 Gr.) Butter, zehn Loth (175 Gr.) Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, etwas runden Anis, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, drei Eier und macht dieß auf dem Nudelbrett an; dazu gibt man drei Viertelpfund (420 Gr.)

Semmelteig (ist bei jedem Bäcker zu haben) und verarbeitet Alles so lange, bis der Teig sehr fein ist und Blasen wirft. Von demselben formt man dann einen langen Wecken, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn vier Stunden gehen, bestreicht ihn dann mit Eigelb und bäckt ihn bei sehr mäßiger Hitze eine Stunde schön braun.

684. Dresdener Stollen.

Man macht von einem Pfund (560 Gr.) Mehl in der Mitte desselben mit drei Löffel guter Hefe und etwas lauwarmer Milch ein Dämpfel und läßt es gehen. Dann schlägt man zwei ganze Eier und drei Eidottern daran, gibt zwölf Loth (210 Gr.) zerlassene Butter, Salz, etwas Zucker, Weinbeeren, Rosinen, vier Loth (70 Gr.) abgeschälte, feingewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) feingeschnittenes Citronat und eine Messerspitze fein pulverisirte Muskatblüthe dazu. Dieß Alles wird gut verarbeitet, der Teig fein abgeschlagen, zu einer Stolle geformt, ein Blech mit Butter bestrichen, die Stolle darauf gelegt, nachdem sie etwas gegangen ist, mit Eigelb bestrichen, Zucker und abgeschälte, gewiegte Mandeln darauf gestreut und langsam eine Stunde gebacken.

685. Leipziger Stollen.

Zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Mehl, ein und ein halbes Quart ($^1/_8$ Liter) Milch, eine Tasse gute Bierhefe, acht ganze Eier, zehn Loth (175 Gr.) zerlassene Butter, ein Quint (4 Gr.) Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Salz, acht Loth (140 Gr.) gestoßener Zucker, zwölf Loth (210 Gr.) Rosinen, acht Loth (140 Gr.) Weinbeeren, vier Loth (70 Gr.) länglich geschnittene Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) geschnittenes Citronat wird zu einem feinen

Teig verarbeitet, ein oder zwei Wecken daraus geformt und drei Stunden gehen gelassen. — Man bäckt sie alsdann eine Stunde schön hellbraun auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Blech. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie sogleich mit zerlassener heißer Butter und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt, damit sie eine schöne Kruste bekommen.

686. Windküchlein.

Man läßt ein Viertelpfund (140 Gr.) Schmalz oder Butter und ebensoviel kaltes Wasser in einer Pfanne oder Kasserol siedend werden, gibt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl unter beständigem Rühren hinein und rührt so lange, bis es gut abgetrocknet und der Teig sehr fein ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel, rührt ihn hie und da um, bis er kalt ist. Hierauf rührt man fünf bis sechs Eier daran, etwas Salz und zwei Loth (35 Gr.) feinen Zucker. Ein Blech wird ganz dünn mit Schmalz bestrichen, leicht mit Mehl bestaubt, von dem Teig werden dann nußgroße Häuflein darauf gesetzt, diese mit feingewiegten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. — Man wende das Blech nicht eher um, bis die obern Küchlein fertig sind, sonst fallen sie zusammen.

687. Windküchlein auf andere Art.

Man läßt eine halbe Maß (½ Liter) gute Milch oder Rahm mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter kochend werden, gibt ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl unter beständigem Rühren hinein, und rührt es so lange auf der Hitze, bis es gut abgetrocknet ist. Dann schlägt man vier Eigelb und vier ganze Eier daran, gibt ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker und einen Theelöffel Salz hinein. Ist Alles gut zusammen verrührt, so verfährt man ebenso, wie bei Nr. 686.

688. Windküchlein auf dritte Art.

Ein Quart (¼ Liter) Rahm läßt man mit vier Loth (70 Gr.) Butter kochend werden, hierauf rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl hinein und rührt den Teig so lange, bis er recht fein ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel, bis er ganz kalt ist, rührt ihn hie und da um. Nach gänzlichem Erkalten rührt man vier Eigelb und drei ganze Eier daran, sowie etwas Salz. Bestreicht ein Blech leicht mit Butter, bestreut es ganz dünn mit Mehl, setzt mit einem Löffel kleine Häuflein darauf, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Das Rohr darf nicht oft geöffnet werden. Das Blech darf erst umgewendet werden, wenn die obern Küchlein schon fertig sind.

689. Windbeutel, eine Art Kaffeeküchlein.

In eine halbe Maß (½ Liter) siedende Milch werden acht Loth (140 Gr.) Zucker, ebensoviel frische Butter und etwas Salz gethan und danach ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, unter immerwährendem Rühren, eingekocht, bis der Teig ganz glatt ist. Hierauf wird er mit vier Eigelb und vier ganzen Eiern verrührt und dann zum Erkalten in eine Schüssel gethan. — Nun werden auf einem gut mit Mehl bestaubten Nudelbrett fingerlange und fingerdicke Würstchen gemacht, auf einem mit Butter bestrichenen Bleche S daraus geformt, auf ein mit Schmalz leicht bestrichenes Blech gelegt, mit geschlagenem Eiweiß überstrichen, mit Zucker bestreut oder mit einem Ei bezogen und im Backofen gebacken.

690. Butterteigpastetchen.

Butterteig (Nr. 620) wird federkieldick ausgewalkt, mit einem Pastetenausstecher (in Ermanglung desselben mit einem Schoppenglase) ausgestochen. Die Hälfte der

runden Plättchen wird auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech gelegt, außen der Rand mit Eigelb bestrichen. In die andere Hälfte der runden Plättchen wird in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher ein rundes kleines Plättchen eingedrückt, so daß man dasselbe nach dem Backen leicht herausnehmen kann. Das mit dem Eindruck versehene Plättchen wird auf das erstere gesetzt und auch mit Eigelb bestrichen. Bei mäßiger Hitze werden die Pastetchen gebacken. Sind sie fertig, hebt man die kleinen vorher durch den Eindruck bezeichneten Deckelchen aus, höhlt sie sorgfältig aus und füllt sie mit Haschee (Nr. 127), oder wenn man sie zum Dessert gibt, mit eingesottenen Früchten, Himbeeren oder Johannisbeeren.

691. Butterteigkräpfchen mit Aepfel.

Man bereitet einen Butterteig nach Nr. 620, schält zwölf große, süße Aepfel ab, zerschneidet und befreit sie vom Kernhaus, gibt sie in einen Tiegel oder Kasserol mit ein wenig Wasser, Wein und einem Stück Zucker, dünstet sie ganz weich; zuletzt werden ein wenig rein gewaschene kleine Weinbeeren darunter gerührt. Dann schüttet man sie zum Erkalten auf eine Platte. Anstatt der Weinbeeren kann man auch, wenn die Aepfel kalt geworden sind, zwei Löffel eingesottene Himbeeren, Aprikosen oder Quittenmarmelade untermischen, dann darf man aber zum Kochen der Aepfel nur wenig Zucker nehmen, da sie sonst zu süß würden. Hierauf bestaubt man ein Nudelbrett ganz dünn mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht einen handgroßen Fleck außen am Rand mit verklopftem Ei, füllt zwei Eßlöffel gekochte Aepfel hinein, schlägt den Teig zusammen und rädelt das Kräpfchen rund oder viereckig aus. So fährt man fort, bis Teig und Aepfel zu Ende sind. Eine flache Bratpfanne oder Kuchenblech bestreicht man dünn mit Schmalz, bestaubt es leicht

mit Mehl, legt die Kräpfchen darauf, bestreicht jedes mit verklopftem Ei und bäckt sie eine halbe Stunde im Rohre.

692. Butterteigpastete.

Man bereitet Butterteig nach Nr. 620, walkt denselben messerrückendick aus und schneidet daraus zwei runde Platten und zwar die eine, welche als Boden dienen soll, fingerbreit größer, so groß als man die Pastete haben will. Nun legt man den Boden auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech, auf die Mitte desselben setzt man eine runde blechene Form in Gestalt einer umgestülptem Wagschale (welche oben ein kleines Loch haben muß, damit man, wenn die Pastete gebacken ist, den Deckel leicht abheben kann). Die Form bestreicht man vorher gut mit Butter, überzieht sie ganz glatt mit der kleineren Teigplatte, und legt um den Rand einen fingerbreiten ausgerädelten Streifen. Vom übrigen Teig rädelt man mit einem Backrädchen fünf kleine Blättchen und legt dieselben in Gestalt einer Blume oben auf den Deckel. Hierauf wird Alles gut mit Eigelb, welches mit etwas Wasser verrührt ist, bestrichen, und die Pastete bei mäßiger Hitze im Rohr eine halbe Stunde schön gelb gebacken. Alsdann wird mit einer Gabel der Deckel abgehoben und die Blechform herausgenommen (in Ermangelung der Blechform kann auch Papier genommen werden, welchem man diese Form gibt). Der Boden der Pastete wird mit Reh,- Hasen,- Tauben,- oder Zungen-Ragout belegt, jedoch mit wenig Sauce, welche die Pastete weich machen würde. Die Sauce wird eigens dazu servirt. Hiezu deckt man den Deckel darauf, stellt die gefüllte Pastete noch ein wenig in's Rohr, damit sie warm wird und gibt sie sogleich zu Tische.

693. Rahmtörtchen.

Zu achtzehn Törtchen bereitet man folgenden Butterteig: Ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl, ein

ganzes Ei, drei Löffel kalte Milch, ein wenig Salz, ein halber Theelöffel Arak, dieses Alles wird auf dem Nudelbrett zu einem festen feinen Teig verarbeitet. Hierauf walkt man ihn der Länge nach fingerdick aus, belegt die eine Hälfte davon mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter in Scheiben geschnitten, bedeckt ihn mit der andern Hälfte vom Teig und walkt die Butter in den Teig, schlägt den Teig wieder zusammen und walkt ihn wieder aus. Dieses Verfahren wiederholt man vier bis fünfmal. Dann legt man den Teig in ein reines Tuch und legt ihn über Nacht in den Keller oder an einen kühlen Ort. Am andern Tage streicht man achtzehn Törtchen-Blechformen mit Butter, walkt den Teig messerrückendick aus, legt die Formen innen damit aus, dann bereitet man folgende Fülle: Eine halbe Maß (1/2 Liter) Milch läßt man mit einer Stange Vanille, welche man in Stücke zerschneidet, eine Viertelstunde sieden, dann stellt man sie vom Feuer zum Erkalten. In eine kleine Pfanne oder Kasserol gibt man zwei Loth (35 Gr.) Mehl und rührt dasselbe mit der kalten Milch glatt an, gießt nach und nach die ganze halbe (1/2 Liter) Milch daran, und kocht daraus ein Mus. Dann rührt man fein gestoßenen Zucker daran bis es sehr süß ist und läßt es gut auskochen. Dann gibt man es in eine Schüssel und rührt noch warm drei Eigelb daran. Noch lauwarm wird es in die Törtchen eingefüllt, jedoch nicht ganz voll, da die Masse ein wenig in die Höhe geht. Die Törtchenformen stellt man auf ein Blech, stellt es in das Rohr und bäckt sie bei guter Hitze, bis sie gelb sind.

694. Bisquittörtchen mit saurem Rahm.

Zwölf Loth (210 Gr.) fein gestoßener Zucker und eine halbe abgeriebene Citrone werden mit neun Eigelb eine halbe Stunde gerührt, hierauf sechszehn (280 Gr.)

Loth Mehl und drei Löffel guter sauerer Rahm daran gerührt, zuletzt der fest geschlagene Schnee von neun Eiweis leicht darunter gehoben. Die Formen werden mit Butterteig (Nr. 693) ausgelegt, mit der Masse eingefüllt und eben so verfahren wie bei Nr. 693 beschrieben wurde.

695. Schwammknödel.

Der Teig zu diesen Knödeln wird mit einem Ei, Milch und etwas Salz angemacht. Vor dem Einlegen wird Milchbrod oder Semmel in kleine Würfel geschnitten, in Butter gelb geröstet und in den Teig gut eingerührt. Die Knödel werden dann mit einem Eßlöffel ziemlich groß eingelegt und in Salzwasser gekocht. Mit in kleine Würfel geschnittenem und geröstetem Speck übergossen, gibt man sie zu Tisch.

*696. Kümmelküchel.

Man macht einen Hefenteig, wie in Nr. 613 beschrieben ist, rollt denselben ganz dünn (wie einen kleinen Federkiel) auf dem Backtisch aus, sticht so groß wie ein Kronenthaler runde Scheiben davon aus, legt sie auf ein Backblech und stellt sie an einen warmen Ort zum Aufgehen. — Während dem gibt man in einen halben Schoppen (1/4 Liter) sauren Rahm sechs gelbe Eier, einen Kaffeelöffelvoll Kümmel und das nöthige Salz und klopft Alles gut durch einander. — Sind nun die Kücheln gegangen, so bestreicht man sie mit Eier, drückt in die Mitte ein Grübchen, so groß, wie einen halben Gulden, gießt den sauren Rahm mit einem Eßlöffel hinein und gibt in jedes Grübchen ein Haselnuß großes Stückchen frische Butter; dann bestreut man den Rand auch mit Kümmel, bäckt sie in zwanzig Minuten im mäßig heißen Ofen und richtet sie auf einer Platte, auf einer Serviette an.

*697. Zuckernudeln.

Bedarf: Mehl, Eier, Zucker, eingesottene Früchte.

Es wird ein dünner Pfannenkuchenteig (s. Nr. 642) mit gutem süßen Rahm gemacht, das Eiweis aber zu Schnee geschlagen und zwei bis drei Eßlöffel fein gestoßener Zucker noch daran gegeben. Wenn dies geschehen ist, nimmt man ein sehr niederes Blech oder Bratpfanne, die gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichen wird, gießt den Teig einen Centimeter hoch hinein und backt ihn so lange, bis er gelb wird und bestreicht ihn dann mit eingekochten Früchten, (Himbeeren, Aprikosenmarmelade oder auch nur dickes Apfelmus). Darauf wird er in handbreite Streifen geschnitten, zusammengerollt und mit Zucker bestreut, noch warm zu Tisch gebracht.

*698. Bisquitrolade.

Bedarf: 1/4 Pfund (140 Gr.) Zucker, 4 Loth (70 Gr.) Mehl, 6 Eier.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) sehr fein gestoßener Zucker wird mit sechs Eidottern dick und schaumig gerührt, dann werden vier Loth (70 Gr.) feines Mehl darunter gethan und zuletzt ein von 6 Eiweis fest geschlagener Schnee leicht darunter gehoben. Nun wird ein flaches Blech oder eine Bratenraine gut mit Butter ausgestrichen, die Masse 2 Messerrückendick eingefüllt und in einem nicht zu heißen Rohre fast fertig gebacken, d. h. so, daß der Teig noch weich bleibt, dann wird dieser mit eingesottenen Früchten (Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosenmarmelade ꝛc.) bestrichen, in drei Finger breite Streifen geschnitten, mit dem Messer vom Blech gelöst, in Form einer Wurst zusammengerollt und noch warm mit Zucker bestreut.

*699. Ulmer Brod.

Bedarf: 20 Loth (315 Gr.) Semmelteig, 3 Loth (52 Gr.) Butter, ein viertel Pfund (140 Gr. Zucker, runder Anis, Citronen, Salz, 3 Eier, Arak, 1 Pfund (560 Gr.) Mehl, Milch.

Zwanzig Loth (315 Gr.) Semmelteig (bekommt man beim Bäcker) wird mit einer halben Tasse lauwarmer Milch, in der man drei Loth (52 Gr.) Butter und ein viertel Pfund (140 Gr.) Zucker zergehen ließ, glatt gerührt; dazu gibt man einen Kaffeelöffel runden Anis, gewiegte oder abgeriebene Schale einer halben Citrone, drei ganze Eier, etwas Salz, zwei Löffel Arak und ein Pfund (560 Gr.) Mehl. Daraus bereite man einen festen Nudelteig, arbeitet ihn auf dem Nudelbrett recht fein ab und formt einen länglichen Wecken davon. Hierauf bestreicht man ein langes Blech leicht mit Schmalz, bestreut es dünn mit Mehl, legt den Wecken darauf und läßt ihn 3—4 Stunden gehen. Nach dieser Zeit macht man der Breite nach mehrere Einschnitte in den Teig, bestreicht ihn mit Eigelb oder heißer Butter und backt ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde sehr langsam im Rohre.

*700. Anisbrod.

Bedarf: Das Weiße von 2 und das Gelbe von 4 Eiern, Zucker, 1 Eßlöffelvoll Anis, etwas Citronenschale, 11 Loth Mehl.

Von 2 Eierklar wird fester Schnee geschlagen, 4 Dottern und ¼ Pfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker dazu gethan und Alles ½ Stunde lang gerührt. Dann wird 1 Eßlöffel voll rein ausgesuchter Anis, etwas fein geschnittene Citronenschale und zuletzt 11 Loth (192½ Gr.) feines Mehl langsam dazugemengt, der Teig in eine mit Butter ausgestrichene Zwiebackform gegeben und in einer nicht zu heißen Röhre gebacken, dann heiß in halbfingerdicke Scheiben geschnitten.

*701. Gesundheits- oder Apothekerkuchen.

Bedarf: ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 4 Eier, eine Obertasse kalte Milch, ½ Pfund Mehl, Citrone, fünf Gramm Natron, fünfzehn Gramm Cremortartari.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker und ebensoviel Butter wird schaumig gerührt, dann werden vier ganze Eier eines nach dem andern daran gerührt, eine kleine Obertasse kalte Milch, die Schale einer halben Citrone abgerieben und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl recht gut mit vermengt nebst fünf Gramm Natron und fünfzehn Gramm Cremortartari. Die Masse füllt man dann sogleich in eine gut mit Schmalz oder Butter ausgestrichene Kugelhupfform ein und läßt das Ganze ¾ Stunden in einem gut ausgeheizten Rohre backen.

*702. Kirschkuchen.

Bedarf: ½ Pfd. Butter, 8 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, Kirschen.

In ½ Pfund (280 Gr.) flaumig abgetriebene Butter gibt man 4 Dotter und 4 ganze Eier, eines nach dem anderen, rührt dann dieses mit ½ Pfund (280 Gr.) fein gestoßenem Zucker ½ Stunde lang ab. Wenn dies geschehen, schlägt man aus 4 Eierklar Schnee, hebt diesen leicht darunter und mischt zuletzt noch ½ Pfund (280 Gr.) feines Mehl langsam ein. Der Teig wird dann in eine mit Schmalz ausgestrichene Tortenform gegeben, oben mit Kirschen belegt und ½ Stunde gebacken. Den Kuchen schneidet man kalt, oder was noch besser ist, am nächsten Tag auf.

*703. Eisensteiner Kirschkuchen.

Bedarf: ¼ Pfund (140 Gr.) Butter, ¼ Pfund (140 Gr) Zucker, fünf ganze Eier, 3 Milchbrode, ein wenig kalte Milch.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter wird mit einem viertel Pfund (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker

schaumig gerührt, dann fünf Eidotter, eines nach dem anderen daran gerührt. Hierauf werden drei altgebackene Milchbrode eine halbe Stunde in kalte Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und in die Masse gerührt, ebenso der fest geschlagene Schnee von fünf Eierklar leicht darunter gehoben. In eine flache Form oder Tortenreif, die gut mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut sein muß, wird die Masse gleichmäßig hineingestrichen, oben mit Kirschen belegt (nicht eingedrückt) und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden im Rohr gebacken.

*704. Chokoladen-Torte.

Bedarf: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Mandeln, 12 Loth Zucker, 9 Eier.

In 1/4 Pfund (70 Gr.) recht gut abgetriebene Butter gebe man 1/2 Pfund (280 Gr.) geschälte, klein gestoßene Mandeln nebst 12 Loth (210 Gr.) fein gestoßenen Zucker, thue noch 9 Eidotter dazu und rühre Alles 3/4 Stunden lang. Ferner schlage man aus 9 Eierklar Schnee und gebe diesen mit 4—5 Tafeln geriebener Chokolade bei. Alles wird dann gut durcheinander gemengt, in eine mit Schmalz ausgestrichene Tortenform gegeben und 1 Stunde lang gebacken.

*705. Brod-Torte.

Bedarf: 5 ganze und das Gelbe von 6 Eiern, 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker, 1/2 Pfd. Mandeln, 2 Handvoll Hausbrod, Gewürznelken, Zimmt, Muskatnuß, Citronenschale.

Man nehme 5 ganze Eier und 6 Dotter, menge diese in einer Schüssel gut untereinander, gebe 1/2 Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker hinzu und rühre dann das Ganze 1/2 Stunde lang gut ab. Ferner gebe man 1/2 Pfund (280 Gr.) ungeschälte gestoßene Mandeln, die nach dem Stoßen getrocknet werden müssen, bei und rühre dieses wieder 3/4 Stunden lang. Zuletzt mische man noch 2 Handvoll fein geriebenes Haus-

brod, ein wenig gestoßene Gewürznelken, Zimmt, etwas geriebene Muskatnuß und klein gehackte Citronenschalen ein. Alles gut durcheinander gerührt, bestreiche dann ein flaches Tortenblech mit Schmalz, thue den Teig hinein und lasse ihn 1 Stunde lang backen.

*706. Mandel=Torte.

Bedarf: 8 ganze und das Gelbe von 10 Eiern, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mandeln, Citronenschale.

18 Eidotter werden mit 1/2 Pfund (280 Gr.) fein gestoßenem Zucker 3/4 Stunden gerührt, dann wird 1/2 Pfund (280 Gr.) geschälte gestoßene Mandeln, etwas fein geschnittene Citronenschalen und zuletzt ein von 8 Eierklar geschlagener Schnee darunter gehoben und dieses in einer mit Schmalz ausgestrichenen Tortenform eine Stunde lang gebacken.

*707. Mandel=Torte auf andere Art.

Bedarf: 12 Loth Butter, 1/2 Pfd. Mandeln, 1 ganzes und das Gelbe von 2 Eiern, 1/2 Pfd. Zucker, Citronenschalen, Nelken, 5 Loth Mehl.

In 12 Loth gut abgetriebene Butter gebe man 1/2 Pfund (280 Gr.) ungeschälte grob gestoßene Mandeln, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, 1/2 Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker und rühre Alles 1/2 Stunde lang ab. Dann werden etwas fein geschnittene Citronenschalen, ein wenig fein gestoßene Gewürznelken und zuletzt 5 Loth (87 1/2 Gr.) feines Mehl dazu gethan. Den Teig gebe man dann in eine mit Schmalz ausgestrichene Tortenform und backe ihn 1 Stunde lang.

*708. Muskazonen=Torte.

Bedarf: Drei viertel Pfund (420 Gr.) feiner Zucker, sechs Eier, drei viertel Pfund (420 Gr.) Mandeln, Citrone, Zimmt, Nelkengewürz, eine Prise Salz.

Drei viertel Pfund (420 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit sechs ganzen Eiern drei Viertelstunden

sehr schaumig gerührt. Dazu kommen drei Viertelpfund (420 Gr.) süße, ungeschälte, grob gestoßene Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale, ein Kaffeelöffel Zimmt, ebensoviel Nelkengewürz, sowie eine Prise Salz. Dies Alles verrührt man sehr gut, thut es in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform und backt es fünf Viertelstunden bei gleichmäßiger Hitze.

709. Mandel-Busserln.

Bedarf: 2 Eiweis, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Mandeln, Citronenschale, Oblaten.

Von 2 Eierklar wird fester Schnee geschlagen, in diesen ½ Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker gethan und das Ganze ½ Stunde lang gut gerührt. Ferner werden ¼ Pfund (140 Gr.) geschälte, fein geschnittene Mandeln und etwas fein geschnittene Citronenschalen dazu gethan. Dann wird ein Blech mit Oblaten belegt, auf dieses der Teig in kleinen Häufchen gesetzt und in einer nicht zu heißen Röhre gebacken.

710. Feines Mandelkonfekt.

Bedarf: Zwei Loth (35 Gr.) süße Mandeln, 4 Loth (70 Gr.) Zucker, zwei Eier.

Zwei Loth (35 Gr.) süße, abgeschälte und dann gut getrocknete Mandeln stößt man in einem Mörser mit einem Eiweis sehr fein wie Mus. Hierauf gibt man die gestoßenen Mandeln in eine Schüssel und vier Loth (70 Gr.) sehr fein gestoßenen Zucker dazu und mengt es mit einem Eiweis noch recht gut durcheinander. Der Teig muß so fest, wie ein leichter Knödelteig sein. Aus diesem Teig formt man kleine Klößchen oder längliche Stritzeln und thut sie auf ein mit Oblaten belegtes Backblech. In die Klößchen kann man auch in der Mitte Vertiefungen machen und ein klein wenig von

eingesottenen Früchten (Himbeeren, eine Weichsel ohne Kern) hineinlegen. Oder man bestreut die Klößchen mit feinem Streuzucker. Hierauf bäckt man sie bei mäßiger Hitze schön gelb, nimmt sie dann sammt den Oblaten vom Blech und schneidet oder bricht am Rande die Oblaten ab.

711. Butterteig in S-Form.

Bedarf: Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter, ein viertel Pfund fein gestoßener Zucker, etwas Zimmt, 5 Eier.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter, ein viertel Pfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker, eine Messerspitze Zimmt und fünf Eidotter werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet. Hierauf etwa 15 Centimeter lange fingerdicke Stränge gedreht und zu einem S geformt. Auf ein Backblech, ganz dünn mit Butter bestrichen, leicht mit Mehl bestaubt, legt man die S, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie bei mäßiger Hitze.

712. Ingwergebäck.

Bedarf: 2 Eiweis, 5 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, Kaffeelöffelvoll Ingwer, Citronenschale, 1/2 Pfd. Mehl.

Von 2 Eierklar wird fester Schnee geschlagen, dazu 5 Dotter und 1/2 Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker gegeben und Alles 1/2 Stunde abgerührt. Dann nehme man einen gehäuften Kaffeelöffel voll fein gestoßenen oder geriebenen Ingwer, etwas fein geschnittene Citronenschale und zuletzt menge man 1/2 Pfund (280 Gr.) feines Mehl hinein, lege den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, walgt ihn kleinfingerdick aus, steche ingwerförmige oder auch sonst beliebige Formen aus und backe diese langsam auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

713. Fingerküchelн.

Bedarf: ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Schmalz, 3 Dotter, ¼ Pfd. Zucker, Citronenschale, 20 Loth Mehl.

¼ Pfund (140 Gr.) frische gute Butter, ebensoviel Schmalz wird flaumig abgetrieben, 3 Dotter, ¼ Pfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker dazu gegeben und Alles ½ Stunde lang abgerührt, dann etwas fein geschnittene Citronenschalen und zuletzt 20 Loth (350 Gr.) feines Mehl beigemischt. Von dem Teig werden kleine Küchelн geformt und in deren Mitte eine kleine Vertiefung mit dem Finger gemacht. Dann werden die Küchelн auf ein unbestrichenes Blech gegeben und langsam gebacken. Nach gänzlichem Erkalten belegt man sie mit beliebigem Eingesottenen.

714. Chokolade-Kränzchen.

Bedarf: ¼ Pfd. Zucker, 4 Loth Chokolade, 1 Eiweis.

¼ Pfund (140 Gr.) feingestoßener Zucker, 4 Loth (70 Gr.) fein geriebene Chokolade werden mit einem Eiklar zu einem Teige ungefähr ¼ Stunde im Mörser gestoßen. Aus diesem macht man dann Kränzchen oder Bußerln, benetzt sie oben mit Wasser, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in einer halbwarmen Röhre.

715. Das Schneeschlagen von Eiweiß.

Je frischer die Eier, desto fester läßt sich der Schnee schlagen. Beim Aufschlagen der Eier muß sehr acht gegeben werden, daß nicht das Mindeste von der Dotter unter das Eiweiß kommt. Man kann den Schnee auf einer flachen Platte mit einer hölzernen Gabel schlagen, auch in einem hohen Hafen oder messingenen Kessel mit einem Schneeschläger von verzinntem Eisendraht. Der Schnee muß so fest sein, daß man ihn mit dem Schneeschläger herausheben kann. Er muß sogleich verwendet werden, da er sonst zerfallen würde.

*716. Münchener Hörnel (Kipfel).

Man gebe ein Pfund (560 Gr.) Mehl in eine irdene Schüssel, mache in der Mitte desselben von einem halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) gutem, lauwarmen Rahm und einem Eßlöffelvoll Hefe ein Dampf. Wenn dasselbe an einem warmen Orte gut aufgegangen ist, kommt ein Kaffeelöffelvoll Salz, zwei ditto Zucker und ein halber Schoppen ($^1/_8$ Liter) kalter Doppelrahm hinein und wird das Ganze mit einem Kochlöffel gut verarbeitet, hierauf auf den Backtisch gegeben und ein Viertelpfund (140 Gr.) frische Butter geschnitten und unter den Teig geschlagen und zwar so lange, bis er sich ganz vom Backtische loslöset, hierauf mit Mehl bestäubt, mit einem Tuche zugedeckt und auf dem Tische ruhen gelassen. — Nach einer Viertelstunde wird derselbe dünn ausgerollt, in dreizollbreite Streifen geschnitten, und diese werden dann in gleiche Dreiecke getheilt, mit verlaufener Butter bestrichen, und daraus Hörnel (Kipfeln) geformt, auf ein Backblech gelegt, mit einem Tuche zugedeckt und zum Gehen gestellt. — Wenn sie nun aufgegangen, werden sie mit Eigelb zweimal bestrichen und im heißen Ofen herausgebacken.

717. Suppennocken aus geriebenen Schwammknödeln.

Hat man manchmal übrig gebliebene Schwammknödel oder Abfälle von Strudelteig, so lassen sich diese zu sehr leichten und guten Suppennocken auf folgende Weise verwenden.

Wenn die Schwammknödel oder der aus Strudelteigabfällen gekochte Knödel einen Tag alt geworden sind, so reibe man sie in feine Bröseln. Nehme beiläufig ein eigroßes Stück Butter, rühre sie flaumig ab, gebe 2 Eidotter hinein, Schnee von 2 Eiweiß, etwas Salz und so viel Knödelbröseln, damit das Ganze ein

ziemlich fester Teig wird. Hierauf wird Fleischbrühe siedend gemacht, in diese mit einem Eßlöffel kleine Nocken eingelegt und einigemal aufkochen gelassen.

*718. Apostelkuchen. Brioche.

(Für 12 Personen.)

Bedarf: 1½ Pfd. (840 Gr.) Mehl, 1 Pfd. (560 Gr.) Butter, 12 Eier, ½ Maß (½ Liter) Rahm, Salz, Zucker.

Man wäge anderthalb Pfund (840 Gr.) trockenes, gesiebtes Mehl auf einen Backtisch, nehme den vierten Theil davon, mache in die Mitte ein Grübchen, gebe zwei Eßlöffelvoll gute Bierhefe (Germ) hinein, und mache mit dem Mehl, der Hefe und der nöthigen lauwarmen Milch ein glattes Dampf (Dampfel), das nicht zu fest sein darf, sich jedoch von der Hand und dem Tisch loslöset. — In ein gewärmtes Kasserol gießt man lauwarme Milch, die man wieder herausgießt, damit das Kasserol nur feucht wird und gibt das Dampf hinein, deckt es zu und stellt es an einen warmen Ort zum Aufgehen. — Während dem macht man in die übrigen drei Theile Mehl ein Grübchen, arbeitet ein Pfund (560 Gr.) Butter gut ab, namentlich zur Winterszeit, wo die Butter hart ist, und schneidet sie in kleinen Stückchen in die Mitte des Mehles, schlägt zwölf ganze Eier hinein, gibt einen Kaffeelöffelvoll Salz, einen Eßlöffelvoll Zucker, sechs Eßlöffelvoll süßen Doppel-Rahm dazu und arbeitet den Teig mit beiden Händen so gut als möglich ab. Ist das Dampf um das Doppelte gestiegen, so wird dasselbe unter den Teig gegeben und mittelst anhaltendem Uebereinanderschlagen ganz gut mit em Teige vermengt, bis er sich leicht von dem Backtisch löst. — Nun wird in eine tiefe irdene Schüssel ein Tuch gelegt, gut mit Mehl bestreut, der Teig zu einem Ballen zusammen gemacht und in die Schüssel gelegt, oben auch mit Mehl bestaubt und mit dem heraus-

hängenden Tuche zugedeckt, im Sommer an einen kühlen, im Winter an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. — Es ist sehr gut, wenn man diesen Teig den Abend vorher macht, und über Nacht im Keller gehen läßt. In der Frühe wird der Teig zweimal so hoch aufgegangen sein, wo man ihn auf den mit Mehl bestaubten Backtisch gibt, mehreremal über einander schlägt und auf ein gut verzinntes Backblech mit einem hohen Rand gibt und kalt, wenn möglich auf's Eis, stellt. Auf ein mit Butter bestrichenes Papier wird nun ein runder Ballen von dem Teig, welcher mit der Hand auf dem Backtisch gearbeitet worden ist, gelegt, und ein kleinerer wird von demselben Teig darauf gesetzt, indem man in dem großen in der Mitte eine Dille drückt, dieselbe mit zerklopftem Ei bestreicht, den kleinern Ballen auf einer Seite etwas spitzig dreht und in die Dille drückt. Dieser Apostelkuchen wird mit dem Papier auf ein Backblech gehoben, mit Ei bestrichen und in einem mäßig warmen Ofen in anderthalb Stunden gebacken; er muß im Backen nochmal so groß werden und von schöner brauner Farbe sein.

719. Pflaumen- oder Zwetschgenknödel.

An 1 Pfund (500 Gr.) Mehl thut man ein ganzes Ei oder 2 Eidotter, ein Stückchen Butter, etwas Salz und so viel Milch, daß der Teig so fest wie ein leichter Hefenteig ist. Diesen arbeitet man gut ab, schneidet ihn in kleine Stücke, in welche man die Pflaumen oder Zwetschgen einhüllt. Die auf diese Weise bereiteten Knödel werden in Salzwasser abgekocht, dann herausgenommen, mit heißer Butter begossen und so zu Tisch gegeben. Will man die Knödel recht süß haben, so bestreut man sie, wenn sie abgekocht sind, mit gestossenem Zucker und begießt sie dann mit der Butter. Oder man thut in die heiße Butter etwas Honig und schmalzt damit die Knödel auf.

720. Blätterteigkuchen.

Man nehme ½ Pfund (280 Gr.) Mehl, ½ Pfund (280 Gr.) Butter, ein ganzes Ei, einen Eidotter, 2 Eßlöffel kaltes Wasser und etwas Salz, mische Alles auf einem Nudelbrett gut durcheinander. Hierauf lege den Teig in eine Schüssel, verarbeite ihn ganz fein, decke ihn zu und stelle ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Walge dann den Teig der Länge nach aus, schlage das obere und untere Ende in der Mitte zusammen und rolle den Teig wieder aus; dies muß 3—4 mal geschehen, sonst blättert er sich nicht. Am nächsten Tage schneide den Teig in zwei gleiche Theile, walge sie gleichmäßig aus, lege einen davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreue ihn mit in Würfel geschnittenen Aepfeln und Zucker und drücke dann den anderen Theil des Teiges gut darauf, bestreiche Alles mit Eiklar und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze.

721. Das Abschälen der Mandeln.

Um Mandeln abzuschälen, übergießt man sie mit heißem Wasser und läßt sie zugedeckt kurze Zeit stehen, worauf sich die Haut ganz leicht ablösen läßt. Hierauf werden sie in kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet.

722. Das Feinstoßen der Mandeln.

Um die Mandeln leichter und feiner stoßen zu können, muß in den Mörser ein Ei gegeben werden. Verwendet man die Mandeln zu Mandelmilch, Creme oder Blanc-manger, so müssen dieselben mit etwas kalte Milch gestoßen werden.

723. Vanillebutter.

Auf einen Eidotter rechnet man 2 Loth (35 Gr.) fein gestossenen Zucker und etwas Vanillegeruch. Rühre dies ¼ Stunde gut ab, lege dann reines, weißes Papier in Falten, lege in jede einen Kaffeelöffel voll von dieser Masse ein und lasse sie so völlig trocknen.

724. Das Einrühren des Eierschnee's unter die Mehlspeisen.

Bei allen Mehlspeisen und Backwerken, welche mit Eierschnee bereitet werden, ist sehr darauf zu achten, daß er sehr fest geschlagen ist. Derselbe darf ja nicht hineingerührt, sondern muß leicht darunter gehoben (gezogen) werden.

725. Das Reinigen der Rosinen und Weinbeeren.

Dieselben werden sehr gut ausgesucht, da sich oft kleine Steinchen darunter befinden, dann die Stiele davon entfernt. Alsdann in lauwarmem Wasser gewaschen, auf ein reines Tuch gegeben und sehr gut abgetrocknet.

Puddings, Aufläufe und andere süße Mehlspeisen.

---

*726. Punschauflauf.

Bedarf: Sechs gehäufte Löffel Zucker, sechs Eier, drei Löffel Arak, Butter, Semmelmehl, Citrone.

Sechs gehäufte Eßlöffel fein gestoßener Zucker wird mit sechs Eidottern schaumig gerührt und dazu geriebene Schale einer halben Citrone, nebst drei Caffeelöffel Arak gegeben. Hierauf schlage man von sechs Eiweis festen Schnee und hebe ihn leicht darunter. Das Ganze thut man dann in eine Auflaufform von Porzellan oder Blech, die vorher gut mit Butter ausgestrichen und mit Semmelmehl bestreut wird, und läßt es 10 Minuten in einem gut durchgeheizten Rohre backen.

*727. Gebackener Chokolade=Creme.

Wird ganz dem vorhergehenden Vanille=Creme gleich bereitet, nur, daß man anstatt der Vanille ein halb Pfund (280 Gr.) Chokolade nimmt.

*728. Pudding à la Nesselrode (Kastanienpudding).

Bedarf: 2 Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Kastanien, 1/2 Maß (1/2 Liter) Schlagrahm, 1 Maß (1 Liter) süßer Rahm, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Weinbeeren und Rosinen, 4 Loth (70 Gr.) würflig geschnittenes Citronat, 1/2 Stängchen Vanille, 6 Eigelb, 1/3 Flasche Marasquino de Zara, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Kirschen in Zucker, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Aprikosen=Marmelade.

Man mache von vier Loth (70 Gr.) Zucker etwas Caramel (sieh Nr. 233), gebe die abgeschälten Kastanien hinein nebst einem halben Stängchen Vanille, fülle sie mit einer Maß (1 Liter) kochendem Rahm auf und lasse sie weich kochen. — Sie werden dann gestoßen und durch ein feines Sieb passirt. Hierauf werden sechs Eigelb und achtundzwanzig Loth (490 Gr.) Zucker dazu gegeben und auf dem Feuer abgerührt, bis die Eier gekocht sind und hierauf in die Frierbüchse gegossen und zugedeckt. — Nach dem Erkalten werden zwei Gläservoll Marasquino daran gegossen, die Frierbüchse in Eis eingegraben, das Eis stark gesalzen und unter fleißigem Rühren der Büchse gefroren; mit einem Spachtel wird das Kastanien=Purée fleißig gearbeitet und wenn es nun anfängt, dick zu werden, so kommen ein und ein halber Schoppen (3/8 Liter) geschlagener Rahm darunter und wird dann die Masse wieder gefroren, bis sie dick wird. Hierauf kommt ein Viertelpfund (140 Gr.) Aprikosenmarmelade, nebstdem ein halbes Pfund (280 Gr.) Weinbeeren und Rosinen, ein Achtelpfund (70 Gr.) Citronat dazu und wird wieder gefroren. — Alsdann wird die Masse in eine Eis=Puddingform gefüllt, nach jedem Löffelvoll Kastanien=Creme kommen einige Kirschen in Zucker, etwas Aprikosenmarmelade inzwischen, so, daß

der Pudding, wenn er angegriffen wird, marmorirt aussieht, und so fährt man abwechslungsweise fort, bis die Form voll ist, welche gut ausgefüllt und zugedeckt, mit einem fest schließenden Deckel in gesalzenem Eis eingegraben und noch gänzlich gefroren wird. — Die Form wird vor'm Anrichten mit kaltem Wasser abgewaschen, in heißes Wasser (in welchem man die Hand leiden kann) eingetaucht, gestürzt und auf einer Serviette angerichtet. — Etwas geschlagener Schlagrahm wird gezuckert und der Rest Marasquino darunter gerührt und in einer Saucière zum Pudding beigegeben.

729. Süße Omelette.

Bedarf: 2 Tassen Milch, $1\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl, 3 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Butter, Mehl.

Anderthalb Kochlöffel Mehl werden mit zwei Tassen Milch abgerührt, nach Gutdünken gezuckert, dann drei Eidottern nach einander daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von drei Eiweis leicht darunter gehoben. Dann macht man vier Loth (70 Gr.) Butter auf der Pfanne heiß, läßt es wieder etwas abkühlen, gießt dann die Masse darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Ist eine Seite schön gelb, rutscht man die Omelette auf einen Teller heraus, läßt wieder ein Stück Butter zerschleichen und verfährt wie vorstehend beschrieben ist, indem man die Omelette auf der andern Seite bäckt.

730. Omelette mit Confituren.

Bedarf: 2 Löffel Mehl, eine Obertasse Milch, 2 Eier, Zucker und eingesottene Früchte.

Man rührt zwei Löffel Mehl mit ein wenig Milch gut ab, schlägt zwei ganze Eier daran, zuckert es nach Belieben, bäckt auf der Pfanne eine Omelette auf beiden

Seiten schön gelb, die man mit eingesottenen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Hagebutten oder dgl. füllt, rollt sie leicht zusammen, streut oben feinen Zucker darauf und gibt sie warm zu Tische. — Man kann auch gleich unter den Teig zwei bis drei Borsdorfer Aepfel, abgeschält und in Würfel geschnitten, rühren, mit denselben die Omelette backen, leicht zusammenrollen, mit Zucker bestreuen und sie warm zu Tische geben.

731. Aufgezogene Omelette.

Bedarf: 3 Eier, 2 Loth (35 Gr.) Zucker, Schmalz oder Butter, eingesottene Früchte.

Drei Eidottern werden mit zwei Loth (35 Gr.) fein gestoßenen Zucker gut verrührt, das Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen und leicht unter Eier und Zucker gehoben. Eine Omelettepfanne wird mit Schmalz oder Butter bestrichen und eine Omelette bei sehr mäßigem Feuer gebacken, mit Eingesottenem bestrichen, zusammengerollt und mit feinem Zucker bestreut. Einige Tropfen Citronensaft an das Eingesottene gedrückt, mildern das zu Süße an der Omelette.

732. Omelette souflée.

Bedarf: 3 Loth (52 Gr.) Zucker, 6 Eier, Butter, eingesottene Früchte.

Drei Loth (52 Gr.) feingestoßener Zucker und sechs Eigelb werden eine Viertelstunde gerührt, das Klare zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Auf der Pfanne macht man ein Stück Butter heiß, gießt die Masse darauf und bäckt sie auf der Platte oder im Rohr (nicht auf offenem Feuer) schön hellgelb, rutscht sie auf eine flache Porzellanplatte heraus, bestreut sie mit feinem Zucker, brennt sie mit einem glühenden Schäufelchen auf, füllt sie mit Eingesottenem und schlägt sie einmal zusammen.

733. Strudel von Omeletten.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Mehl, 3 Quart (¾ Liter) Milch, 7 Eier, 4 Löffel Rahm, Zucker, Zimmt, Weinbeeren, Bröseln, Butter.

Man bäckt ganz gewöhnliche dünne Pfannkuchen (Nr. 642), verklopft drei bis vier ganze Eier mit vier Löffel gutem süßen oder sauren Rahm, gibt hievon auf jedes Flädlein drei Löffel mit Zucker, Zimmt und ein wenig Weinbeeren (rein gewaschen) und etwas Bröseln, rollt sie leicht zusammen, bestreicht eine lange Rein mit Butter, legt die Strudel der Reihe nach hinein, übergießt sie mit einem Schoppen (¼ Liter) kalter Milch und bratet sie eine halbe Stunde im Rohr.

734. Flädelmehlspeise.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Mehl, 3 Quart (¾ Liter) Rahm, 9 Eier, Zucker, Weinbeeren, Rosinen und Butter.

Man backe ganz dünne Flädlein (Omeletten) (Nr. 642), lasse sie ein wenig erkalten, überstreue sie mit ganz feinem Zucker, Weinbeeren und Rosinen, rolle sie leicht zusammen, schneide aus jedem Flädlein drei Theile, bestreiche eine hohe Form gut mit Butter, setze die Stücke ganz locker auf einander hinein, bis die Form beinahe voll ist. Dann gebe man in eine halbe Maß (½ Liter) Rahm zwei ganze Eier, drei Dottern, Zucker nach Belieben, quirle dieß gut ab und gieße es über die Flädlein, lasse es noch eine Viertelstunde stehen, gebe oben einige ganz kleine Stückchen Butter darauf und backe sie langsam eine halbe Stunde im Rohre. Nach Belieben kann diese Mehlspeise auch in Dunst gesotten werden.

735. Ausgezogene Strudel (Wienerstrudel).

Bedarf: ½ Maß (½ Liter) Mehl, 12 Loth (210 Gr.) Butter, 5 Eier, Salz, Zucker, Weinbeeren, Bröseln, 1 Schoppen (¼ Liter) saurer Rahm, ½ Maß (½ Liter) süßer Rahm.

Man gebe eine halbe Maß (½ Liter) feines Mehl auf das Nudelbrett, ferner ein ganzes Ei, nußgroß

Butter, etwas Salz und etwas lauwarmes Wasser, verarbeite dieß Alles ganz fein zu einem leichten Nudelteig, decke eine Schüssel darauf, und lasse es eine Stunde ruhen. Dann breitet man ein reines Tuch auf einen großen Tisch, bestäubt es fein mit Mehl, gibt den Teig auf das Tuch, greift mit den Händen unter den Teig, und zieht denselben vorsichtig, damit er keine Löcher bekommt, ganz fein aus. Außen schneidet man den dicken Rand weg und läßt den ausgezogenen Teig eine Viertelstunde trocknen. — Fülle hiezu: Drei bis vier Loth (52 bis 70 Gr.) Butter rührt man schaumig ab, schlägt vier bis fünf Eidottern daran, gibt einen Schoppen (1/4 Liter) guten sauren Rahm dazu, Zucker nach Belieben und etwas Zimmt, zuletzt den Schnee von den Eiern. Hierauf lasse man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter in einer Bratpfanne oder Kasserol zerschleichen, überstreiche den Strudel ein wenig mit Butter, bestreiche ihn gleichmäßig mit der Fülle, streue ein wenig Weinbeeren darauf, sowie eine Handvoll feine Bröseln, rolle ihn ganz leicht zusammen, indem man das Tuch mit beiden Händen in die Höhe hebt, und gebe ihn in den Tiegel mit der zerlassenen Butter, lasse ihn im Rohre eine Viertelstunde anziehen, mache alsdann eine halbe Maß (1/2 Liter) süßen Rahm oder Milch mit etwas Zucker kochend, gieße sie an den Strudel und backe ihn drei Viertelstunden im Rohr. Sollte sich die Milch zu sehr einbraten, so gießt man von der Seite etwas nach. Er muß eine schöne gelbe Farbe bekommen.

736. Ausgewalkte Strudel mit saurem Rahm.

Bedarf: 1/2 Maß (1/2 Liter) Mehl, 2 Eier, Butter, 4 Loth (70 Gr.) Schmalz, 1 Quart (1/4 Liter) saurer Rahm, Zucker, Zimmt, Weinbeeren, 1/2 Maß (1/2 Liter) süßer Rahm.

Auf das Nudelbrett gibt man eine halbe Maß (1/2 Liter) feines Mehl, zwei ganze Eier, etwas kaltes Wasser, nußgroß Butter und etwas Salz, verarbeitet

dieses zu einem feinen, nicht zu festen Teig und läßt denselben eine Stunde zugedeckt ruhen. Aus dem Teig schneidet man sechs Theile, formt kleine Laibchen daraus und walkt eines nach dem andern ganz fein aus. Dieser Teig läßt sich oft, wenn er ein wenig rund gewalkt ist, über die Hand ausziehen, so daß er nicht mehr ausgewalkt zu werden braucht. Wenn nun ein Flädel fein gewalkt und gezogen ist, deckt man's mit einem Tuche zu, damit es nicht trocken wird, und fährt damit fort, bis man die sechs Fladen fertig hat. In einer tiefen Bratpfanne läßt man ungefähr vier Loth (70 Gr.) Schmalz zerschleichen, bestreicht jeden Fladen mit Schmalz, dann mit drei bis vier Löffel gutem sauren Rahm, streut Zucker, Zimmt ein wenig fein geriebene Bröseln und etwas Weinbeeren nach Belieben darauf, rollt sie leicht zusammen, legt die Strudel in die Bratpfanne, übergießt sie mit einer halben Maß (1/2 Liter) kochendem Rahm, worin auch Zucker ist, und bäckt sie eine Stunde langsam im Rohr. Sollte der Rahm zu schnell einkochen, so kann man noch ein wenig nachgießen.

737. Abgetrockneter Brodpudding.

Bedarf: 6 Milchbrode, 1/2 Maß (1/2 Liter) Milch, 8 Loth (70 Gr.) Butter, 8 Eier, Zucker, Weinbeeren, Rosinen und 1/2 Citrone.

Sechs Milchbrode werden abgeschält und in kalte Milch eingeweicht, ist es weich, wird es fest ausgedrückt, in einem Tiegel das Brod mit vier Loth (70 Gr.) Butter auf dem Feuer gut abgetrocknet, indem man mit dem Kochlöffel so lange rührt, bis die Masse dick ist und sich vom Tiegel ablöst. Dann gibt man das Brod in eine Schüssel und läßt es erkalten, schneidet alsdann noch einmal vier Loth (70 Gr.) Butter daran, rührt es schaumig, schlägt acht bis neun ganze Eier langsam, eines nach dem andern daran, welche man ebenfalls gut verrührt, fügt Zucker, Weinbeeren und Rosinen nach

Gutdünken, nebst etwas abgeriebene Citronenschalen hinzu. Bestreicht eine Dunstform mit Butter, gibt den Teig hinein, schließt sie gut mit einem passenden Deckel, stellt sie in ein Kasserol mit ein fingergliedhoch kochendem Wasser, worauf man ebenfalls einen, jedoch nicht so sehr passenden Deckel deckt und siedet ihn eine Stunde; sollte sich das Wasser zu sehr einkochen, so gießt man hie und da kochendes nach. Dazu gibt man Aprikosensauce (Nr. 290) oder Hagebuttensauce (Nr. 291).

738. Abgetrockneter Brodpudding mit Chokolade.

Bedarf: 6 Milchbrode, ½ Maß (½ Liter) Milch, 8 Loth (140 Gr.) Butter, 2 Täfelchen Chokolade, 8 Eier und Zucker.

Man schäle sechs Milchbrode ab, weiche sie eine halbe Stunde in kalte Milch ein, drücke sie alsdann fest aus, trockne sie in vier Loth (70 Gr.) Butter ab, gebe sie in eine Schüssel und lasse sie erkalten. Dann rühre man nochmals vier Loth (70 Gr.) Butter daran. Zwei Täfelchen (90 Gr.) Chocolade läßt man an einem warmen Ort weich werden, rührt sie zu einem dicken Brei und dann unter das Brod. Hierauf schlägt man acht bis neun ganze Eier daran, welche man gut verrührt, fügt Zucker nach Belieben hinzu, bestreicht eine Dunstform mit Butter, füllt die Masse hinein und siedet den Pudding eine Stunde im Dunst. Dazu gibt man Chocoladesauce (Nr. 287).

739. Abgetrockneter Brodpudding mit Aepfel.

Bedarf: 6 alte Milchbrode, ½ Maß (½ Liter) Milch, 10 Loth (175 Gr.) Butter, 6 Aepfel, 10 Eier, Weinbeeren und Zucker.

Sechs alte Milchbrode werden abgeschält, in zwei Theile zerschnitten, in kalte Milch eine halbe Stunde eingeweicht, sobald sie weich sind, fest ausgedrückt. Dann gibt man in einen Tiegel sechs Loth (105 Gr.) Butter, trocknet das Brod darin auf dem Feuer ganz fein, gibt es dann in eine Schüssel und läßt es auskühlen. Während

dem brät man sechs ganz süße gute Aepfel im Rohr, nimmt das Mark hievon und treibt es durch ein Haarsieb. Wenn das Brod erkaltet ist, schneidet man vier Loth (70 Gr.) Butter daran und rührt es gut ab. Das feine Mark der Aepfel gibt man unter beständigem Rühren ebenfalls daran nebst zehn ganzen Eiern, einer Handvoll kleinen Weinbeeren, und Zucker, bis es süß genug ist. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und im Rohr drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

740. Krebspudding.

Bedarf: 18 kleine Krebse, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 6 Milchbrode, 1/2 Maß (1/2 Liter) Milch, 7 Eier und Zucker. — Zur Sauce: 1 Löffel Mehl, 1/2 Maß (1/2 Liter) Rahm, 6 Eier, Zucker.

Achtzehn Stück Suppenkrebse werden in Salzwasser gekocht, ausgenommen, gereinigt und die ausgelösten Krebsschweife bei Seite gelegt. Die Krebse mit Schalen und Scheeren werden alsdann mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter im Mörser gestoßen, dann in einem Tiegel ein wenig abgedünstet, mit Wasser aufgefüllt und gut gekocht. Die Butter faßt man mit einem Löffel herunter und läßt sie durch ein Sieb in kaltes Wasser laufen, damit sie sogleich fest besteht. Sechs Milchbrode werden abgeschält, in kalte Milch eingeweicht, nach einer halben Stunde fest ausgedrückt, mit einem Stückchen Krebsbutter abgetrocknet und in einer Schüssel erkalten gelassen. Dann gibt man die übrige Krebsbutter dazu (läßt aber etwas zur Sauce zurück) rührt die Butter und das Brod recht schaumig, schlägt sieben bis acht Eier daran, welche man ebenfalls gut verrührt und gibt Zucker nach Belieben hinzu. Eine Dunstform wird sodann gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine Stunde im Dunste gesotten. Folgende Sauce wird dazu gegeben:

Ein Löffel Mehl wird in einem Pfännchen oder Kasserol mit kalter Milch glatt gerührt, eine halbe Maß (1/2 Liter) Rahm daran gegeben, und die noch übrige Krebsbutter damit kochen lassen; in einem Topfe werden sechs Eidottern mit feinem Zucker gut abgerührt und die kochende Milch unter beständigem Rühren daran gegossen; dann läßt man es noch auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis es anfängt dick zu werden; es darf aber nicht kochen, da es sonst Bätzchen gibt, strudelt es recht gut, damit es Schaum verursacht. Den Pudding stürzt man auf eine Platte, gießt die Sauce daran und garnirt ihn mit den Krebsschweifchen.

741. Krebspudding auf andere Art.

Bedarf: 6 Milchbrode, 1/2 Maß (1/2 Liter) Milch, 3 Loth (52 Gr.) Butter, 1/4 Pd. (140 Gr.) Krebsbutter, 12 Eier, 4 Loth (70 Gr.) süße Mandeln, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone.

Man weiche sechs abgeschälte Milchbrode eine halbe Stunde in kalte Milch ein, trockne sie mit drei Loth (52 Gr.) Butter in einem Tiegel oder Kasserol gut ab und lasse es erkalten. Ein Viertelpfund (140 Gr.) Krebsbutter (siehe Anhang) wird schaumig gerührt, zwölf Eigelb daran gegeben, ebenfalls das erkaltete Brod, vier Loth (70 Gr.) feingewiegte, abgeschälte, süße Mandeln, zwölf Loth (210 Gr.) feiner Zucker und etwas fein gewiegte Citronenschale. Dieß Alles wird gut mitsammen verrührt, der Schnee von den zwölf Eiern zuletzt leicht darunter gehoben. Diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Dunstform gefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten. Dazu gibt man Sauce von Vanille (Nr. 282) oder von Citronen (Nr. 285).

742. Englischer Pudding.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 8 Eier, 6 Milchbrode, 10 Mandeln, 2 Loth (35 Gr.) Citronat, Weinbeeren, Rosinen und Zucker.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, acht Eier eines nach dem andern daran gegeben, dann sechs Milchbrode abgeschält, dieselben in kalte Milch eine Viertelstunde eingeweicht, fest ausgedrückt, an die Butter gerührt, ebenso die geriebenen Bröseln von einem Milchbrod, zehn Stück fein gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, ein wenig abgeriebene Citronenschale, Weinbeeren und Rosinen nach Gutdünken, Zucker bis es süß genug ist. Eine Dunstform wird sodann mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gesotten. Man gibt Weinsauce (Nr. 289) dazu.

743. Semmelpudding.

Bedarf: 6 Milchbrode, 1 Quart (¼ Liter) Milch, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 7 Eier, 6 Loth (105 Gr.) Zucker, ½ Citrone, 4 Loth (70 Gr.) Weinbeeren, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 2 Löffel Rum.

Sechs gestrige Milchbrode werden abgeschält oder abgerieben, in kalte Milch eingeweicht, bis sie ganz weich sind, dann fest ausgedrückt. Nun rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, rührt sieben Eidottern daran, sowie das ausgedrückte Brod, sechs Loth (105 Gr.) feinen Zucker, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, vier Loth (70 Gr.) kleine Weinbeeren, vier Loth (70 Gr.) abgeschälte fein gestoßene Mandeln; Alles eine Viertelstunde gerührt, bis die Masse leicht und schaumig ist, zuletzt zwei Eßlöffel Rum und der fest geschlagene Schnee von sieben Eiern leicht darunter gehoben. Diese Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene Dunstform gefüllt und eine Stunde gesotten. — Dazu gibt man Hagebutten- (Nr. 291), oder Weinsauce (Nr. 289).

744. Mandelpudding.

Bedarf: 10 Loth (175 Gr.) Mandeln, 8 Loth (140 Gr.) Zucker, 9 Eier, ½ Citrone, eine Handvoll Bröseln und gestoßener Zimmt.

Zehn Loth (175 Gr.) abgezogene süße Mandeln (worunter einzelne bittere sein dürfen) werden mit einem ganzen Ei im Mörser sehr fein gestoßen, alsdann mit acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker, acht Eidottern und mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde gerührt; dann eine Handvoll fein geriebene Bröseln daran gegeben, sowie ein wenig Zimmt. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von den acht Eiern leicht darunter gehoben. Man bestreiche eine Form gut mit Butter, brösle sie aus, fülle die Masse hinein und backe sie drei Viertelstunden im Rohr bei mäßiger Hitze.

Hiezu eignet sich am besten Kirschensauce (Nr. 292).

745. Schwarzbrodpudding.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 10 Eier, ½ Citrone, 1 Loth (17 Gr.) Citronat, 1 Loth (17 Gr.) Pomeranzenschale, Zimmt, Nelkengewürz, 8 Loth (140 Gr.) Mandeln, 10 Loth (175 Gr.) Schwarzbrodbröseln, 1 Löffel Arak.

Man rühre ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker und zehn Eidottern drei Viertelstunden, gebe die abgeriebene Schale einer Citrone, ein Loth (17 Gr.) feingeschnittenes Citronat, ein Loth (17 Gr.) feine geschnittene Pomeranzenschale, etwas Zimmt und Nelkengewürz, acht Loth (140 Gr.) ungeschälte, sehr fein gewiegte Mandeln, zehn Loth (175 Gr.) gedörrte und fein gestoßene Schwarzbrodbröseln, welche mit einem Löffel guten Arak angefeuchtet werden müssen, daran und verrühre Alles gut. Backe diese Masse langsam in einer mit Butter ausgestrichenen und ausgebröselten Tortenform eine Stunde — Vor der Pudding zu Tische gegeben wird, befeuchtet man ihn mit warmem weißen oder

rothen Wein. Als Sauce dazu läßt man Wein mit viel Zucker, einer kleinen Zimmtrinde und etwas Citronenschale kochen.

746. Schwarzbrodpudding auf andere Art.

Bedarf: 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 4 Loth (70 Gr.) Schwarzbrodbröseln, 2 Löffel Arak, ¹/₄ Pfd. (140 Gr.) Zucker, 9 Eier, gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, ¹/₂ Citrone, 1¹/₂ Loth (24 Gr.) Citronat 1¹/₂ Loth (24 Gr.) Pomeranzenschale.

Vier Loth (70 Gr.) Mandeln mit der Schale werden zuerst ein wenig gewiegt, dann ganz fein im Mörser gestoßen, vier Loth (70 Gr.) gedörrte sehr fein gestoßene Schwarzbrodbröseln mit zwei Löffel Arak angefeuchtet, dieß Alles mit einem Viertelpfund (240 Gr.) Zucker, sieben Eidottern und zwei ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt, zuletzt kommt ein wenig gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, je anderthalb Loth (24 Gr.) fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale darunter. Eine mit Butter ausgestrichene Form wird ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Rohre gebacken. — Dazu gibt man eine Sauce von rothem Wein und Zucker, welche man mit einigen Nelken und einem Zimmtrindchen aufkocht. Ist der Pudding fertig, stürzt man ihn auf eine runde Platte, gießt etwas von dem heißen Wein oben darauf, damit er gut feucht wird; läßt ihn an einem warmen Orte stehen und gibt ihn mit der übrigen Sauce zu Tische. Nach Belieben kann man unter die Sauce auch zwei Löffel Arak geben.

747. Schwarzbrodpudding auf dritte Art.

Bedarf: 10 Eßlöffel Schwarzbrodbröseln, ¹/₂ Glas Wein, 10 Eier, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 1 Loth (17 Gr.) Citronat, 1 Loth (17 Gr.) Pomeranzenschale, ¹/₂ Citrone, Zimmt, Nelkengewürz, ¹/₂ Tafel Chocolade.

Zehn Eßlöffel gedörrtes fein gestoßenes Schwarzbrod wird mit einem halben Glas Wein angefeuchtet.

Dann werden fünf ganze Eier und fünf Eidottern, mit zwölf Loth (210 Gr.) feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde gerührt, das angefeuchtete Brod, je ein Loth (17 Gr.) fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale, die Schale einer halben Citrone, etwas gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, ein wenig fein geriebene Chocolade, hierauf noch eine Viertelstunde mitgerührt. Zuletzt der feste Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Schwarzbrodbröseln ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit einem passenden Deckel gut verschlossen und in ein tiefes Kasserol gestellt, welches ein Fingerglied hoch mit kochendem Wasser angefüllt sein muß und auch mit einem Deckel zugedeckt wird, eine Stunde sieden gelassen. Sollte das Wasser einkochen, gießt man etwas (siedendes) nach. — Der Pudding wird dann behutsam auf eine runde Platte gestürzt, mit abgezogenen länglich geschnittenen Mandeln besteckt, weißer Wein mit Zucker heiß gemacht und damit übergossen, der übrige Wein in einer Sauciere extra dazugegeben.

748. Münster'scher Schwarzbrodpudding.

Bedarf: ½ Pfund (280 Gr.) Butter, ¼ Pfund (140 Gr.) Mandeln, ¼ Pfund (140 Gr.) Zucker, 12 Eier ½ Pfund (280 Gr.) geriebenes Schwarzbrod, Gewürz.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßene oder gewiegte Mandeln und ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker werden mit 12 Eigelb, etwas gestoßene Nelken und Zimmt eine halbe Stunde gerührt, dann ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßene Schwarzbrodbröseln daran gerührt, zuletzt der fest geschlagene Schnee von zwölf Eiklar leicht darunter gehoben. Eine Puddingsform gut mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt und zwei Stunden im Dunst gesotten. Hiezu gibt man eine Weinsauce (Nr. 289).

749. Mehlpudding.

Bedarf: ¼ Pfund (140 Gr.) Mehl, ¼ Pfund (140 Gr.) Butter, ½ Maß (½ Liter) Rahm, 8 Eier, Zucker, ½ Citrone.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl und ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird auf dem Nudelbrette gut verarbeitet und zu einem Ballen gemacht. Dann läßt man eine halbe Maß (½ Liter) Rahm sieden, legt den Teig hinein und läßt ihn, während man fleißig rührt, kochen, bis die Masse fein wie ein Mus ist. Dann gibt man's zum Erkalten in eine Schüssel, rührt alsdann acht Eidottern, eine nach der andern daran, gibt Zucker nach Belieben daran und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, hebt zuletzt den Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Dunstform streicht man mit Butter aus, füllt die Masse hinein und siedet sie eine Stunde im Dunste. Man kann verschiedene Saucen dazu geben als: Nr. 290 Aprikosen- Nr. 291 Hagebutten- Nr. 289 Wein-Sauce.

750. Macronenpudding.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 6 Eier, 6 große Macronenplätzchen, Milch, Zucker, 2 Handvoll Bröseln, Weinbeeren, Rosinen.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig und schlägt sechs Eidottern daran. Weicht dann sechs große Macronenplätzchen in kalte Milch ein, drückt dieselben nach einer halben Stunde fest aus und rührt sie an die Butter, gibt ein wenig Zucker, sowie zwei Handvoll Bröseln, Weinbeeren und Rosinen dazu und hebt zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. Eine Dunstform wird alsdann mit Butter ausgestrichen und die Masse eine Stunde im Dunst gesotten. Dazu gibt man Weinsauce (Nr. 289).

751. Schweizer Pudding im Dunste gesotten.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Rahm, 1 Citrone, 2 Löffel Essig, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 8 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln.

Eine Maß (1 Liter) Doppelrahm läßt man kochend werden, drückt den Saft einer Citrone hinein und gibt zwei Löffel Essig daran, läßt ihn so lange kochen, bis er ganz geronnen ist, gießt ihn dann auf ein Tuch und preßt ihn gut aus. Indessen rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt acht Eidottern daran, gibt Zucker nach Belieben dazu, reibt die Schale einer halben Citrone hinein und mischt vier Loth (70 Gr.) abgezogene feingewiegte Mandeln darunter, sowie den fest ausgedrückten geronnenen Rahm. Zuletzt hebt man den steifgeschlagenen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Puddingsform wird mit Butter ausgestrichen, der Pudding eine Stunde im Dunste gesotten, alsdann auf eine Platte gestürzt. — Dazu gibt man Chaudeau (Nr. 289).

752. Bisquitpudding.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, Vanille für 70 Pf., 8 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 4 Loth (70 Gr.) altes Bisquit, 6 Loth (105 Gr.) Butter.

Es wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker und eine Stange Vanille fein gestoßen, gesiebt, mit acht Eidottern eine halbe Stunde gerührt. Dann kommen vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gestoßene oder gewiegte Mandeln, vier Loth (70 Gr.) trockenes gestoßenes Bisquitt, sechs Loth (105 Gr.) zerlassene Butter darunter, dieß Alles wird gut verrührt und zuletzt der steife Schnee von den sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen und der Pudding eine Stunde im Dunste gesotten. Diesen, sowie alle im Dunste gesottene Puddinge, kann man stürzen. — Dazu gibt man Weinsauce (Nr. 289).

753. Götterspeise.

Bedarf: 5 Loth (87 Gr.) Mehl, 5 Loth (87 Gr.) Zucker, 8 Eier, 1 Schoppen (¼ Liter) Milch, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter.

Man nimmt fünf Loth (87 Gr.) feines Mehl, fünf Loth (87 Gr.) gestoßenen Zucker, verrührt dieses gut in einer Schüssel mit zwei Eidottern und einem Schoppen (¼ Liter) Milch, kocht diese Masse in einem Pfännchen oder Kasserol unter beständigem Rühren zu Mus. Alsdann wird sie zum Erkalten in eine Schüssel gegeben, hierauf wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig gerührt, sechs Eidottern dazu gegeben, jedoch so, daß mit jeder Eidotter ein Eßlöffel voll von dem erkalteten Mus verrührt wird. Zuletzt wird von sechs Eiweiß ein fester Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. — Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen und die Masse eine Stunde im Dunste gesotten. Dazu gibt man Chaudeau (Nr. 289).

754. Ungarischer Pudding.

Bedarf: 4 Loth (70 Gr.) Butter, 8 Loth (140 Gr.) Zucker, 4 Loth (70 Gr.) Mehl, 1 Quart (¼ Liter) Milch, 6 Eier, ½ Citrone.

Vier Loth (70 Gr.) Butter, vier Loth (70 Gr.) fein gestoßener Zucker, vier Loth (70 Gr.) Mehl werden auf dem Nudelbrette zu einem Ballen geformt. Dann läßt man ein Quart (¼ Liter) Milch siedend werden, gibt den Ballen hinein und kocht ihn unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus; dieses gibt man in eine Schüssel und läßt es erkalten. Hierauf rührt man sechs Eidottern, eine nach der andern daran, gibt die abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu, und noch vier Loth (70 Gr.) feinen Zucker, zuletzt hebt man den Schnee von sechs Eiweiß darunter. Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt,

gut geschlossen und eine Stunde gesotten. — Dazu gibt man Haaebuttensauce (Nr. 291).

755. Vanillepudding.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, ein Stück Vanille ¼ Pfd. (140 Gr.) Mandeln, 9 Eier, 2 Handvoll Bisquit, 2 Loth (35 Gr.) Butter.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker wird mit einem Stück Vanille fein gestoßen, dann gesiebt, mit einem Viertelpfund (140 Gr.) abgezogenen, fein gestoßenen oder gewiegten Mandeln und neun Eigelb eine halbe Stunde gerührt, zwei Handvoll fein geriebenes oder gestoßenes Bisquit und zwei Loth (35 Gr.) zerlassene Butter daran gerührt, der Schnee von sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, gut geschlossen und drei Viertelstunden gesotten. — Dazu gibt man Vanille- (Nr. 282) oder Weinsauce (Nr. 289).

756. Reismus.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Rahm, ¼ Pfd. (140 Gr.) Reis, 2 Loth (35 Gr.) Butter, Zucker, Zimmt.

In eine Maß (1 Liter) kochenden Rahm wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Reis, welcher vorher ausgesucht, gebrüht und gewaschen ist, unter beständigem Rühren eingekocht. Sollte der Reis nach längerem Kochen zu dick und die Körner noch nicht weich sein, so gießt man heiße Milch nach, bis sie ganz weich sind, gibt alsdann ein Stückchen Butter zwei Loth (35 Gr.) daran. Will man, daß sich am Boden eine Kruste bildet, welche man beim Anrichten mit einem Schäufelchen aus dem Tiegel nehmen und oben auf das Mus legen kann, so rührt man den Reis zuletzt nicht mehr um. Beim Anrichten wird das Mus und die Kruste mit fein gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

757. Reispudding.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Milch, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Reis, 12 Loth (210 Gr.) Butter, 8 Eier, Zucker, 1/2 Citrone.

In eine Maß (1 Liter) kochende Milch wird ein Viertelpfund (140 Gr.) gebrühter und rein gewaschener Reis mit vier Loth (70 Gr.) Butter weich gekocht. Den Reis läßt man erkalten, gibt ihn in eine Schüssel, schneidet acht Loth (140 Gr.) Butter hinein und rührt dieß, bis es leicht und schaumig ist, dann schlägt man sieben bis acht Eidottern, eine nach der andern daran, gibt Zucker nach Belieben dazu, reibt etwas Citronenschale hinein und hebt zuletzt den Schnee von den Eiern leicht darunter. — Eine Form bestreicht man mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine Stunde im Rohre oder siedet sie eine Stunde im Dunste. Gebacken wird der Pudding in der Form zu Tische gebracht. — Man gibt Vanille-, Himbeer- oder Hagebuttensauce dazu.

758. Reispudding auf andere Art.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Milch, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Reis, 6 Loth (105 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, 7 Eier.

Es wird ebenfalls in einer Maß (1 Liter) Milch ein Viertelpfund (140 Gr.) Reis weich gekocht und zwar mit vier Loth (70 Gr.) Butter. In eine Schüssel gibt man ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, sieben Eidottern, rührt dieß bis es dick und schaumig ist, gibt den erkalteten Reis hinein und verrührt Alles recht gut. Zuletzt schlägt man Schnee von den sieben Eiweiß und hebt ihn leicht darunter. Eine Form streicht man mit Butter aus und bäckt den Pudding eine Stunde bei mäßiger Hitze, oder siedet ihn eine Stunde im Dunst. In letzterem Falle kann man, wenn die Form mit Butter gut ausgestrichen ist, dieselbe mit kleinen Weinbeeren und

Rosinen auslegen, wodurch er, wenn er gestürzt ist, ein schönes Ansehen bekommt. Nach Belieben kann man auch Rosinen, Weinbeeren, fein geschnittenes Citronat oder in Zucker eingemachte Kirschen unter den Teig mengen.

759. Reisauflauf mit Aepfel.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Milch, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Reis, 4 Loth (70 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, 7 Eier, 4 bis 6 Aepfel, eingesottene Himbeeren.

Man bereitet dieselbe Masse wie bei Nr. 757, bestreicht eine Form mit Butter, schält mittelgroße gute Aepfel, schneidet dieselben in der Mitte auseinander, befreit sie vom Kernhaus, sind sie klein, läßt man sie ganz und sticht das Kernhaus mit einem Ausstecher aus, belegt den Boden der Form damit, füllt die Aepfel an der Stelle des vorher herausgeschnittenen Kernhauses mit eingesottenen Himbeeren, gibt den zubereiteten Reis darauf und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze in einer Porzellanform, die man mit zu Tische gibt, da man diesen Auflauf nicht stürzen kann.

760. Reispudding mit Aepfel auf andere Art.

Bedarf: 6 bis 8 Aepfel, 1 Maß (1 Liter) Milch, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Reis, 4 Loth (70 Gr.) Butter, 1/2 Citrone, 7 Eier.

Die Aepfel werden abgeschält, halbirt, vom Kernhaus befreit, mit etwas Wasser und Zucker weich gedünstet, worauf man sie erkalten läßt. Die Masse wird ebenso bereitet, wie (Nr. 757) beschrieben, dann wird eine Form mit Butter ausgestrichen, dann eine Lage Reis, hierauf die Aepfel, dann wieder Reis hineingegeben, so daß die Aepfel in der Mitte sind. Er wird drei Viertelstunden langsam gebacken.

761. Reisauflauf mit Aprikosen.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Reis, 1 Maß (1 Liter) Rahm, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, ½ Citrone, 8 Eier, eingesottene oder frische Aprikosen.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Reis wird in eine Maß (1 Liter) Rahm und vier Loth (70 Gr.) Butter weich und dick gekocht. Dann stellt man ihn zum Erkalten, hierauf gibt man noch vier Loth (70 Gr.) Butter nach, so daß es ein Viertelpfund ausmacht, rührt ihn recht schaumig, reibt die Hälfte der Schale von einer Citrone hinein, gibt Zucker nach Belieben daran, rührt acht Eidottern daran. Zuletzt hebt man den steifen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Porzellan- oder Auflaufform wird gut mit Butter ausgestrichen, auf den Boden derselben eine Lage Reis gegeben, dann eine Lage eingesottenes Aprikosenmark und so fortgefahren, bis die Form fast ganz voll ist; der Reis muß den Schluß bilden. Dieser Auflauf wird drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohr gebacken. Oben bestreut man ihn mit Zucker und gibt ihn in der Form zu Tische. — Im Sommer kann man hiezu reife Aprikosen verwenden, welche man vom Steine befreit, halbirt, mit Zucker ein wenig dünstet und ebenso damit verfährt, als ob es eingesottene Aprikosen wären.

762. Aepfelcharlott.

Bedarf: 10 bis 12 Aepfel, ungefähr ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, beiläufig ½ Pfd. (280 Gr.) Butter, 6 Milchbrode.

Man schäle saftige Aepfel, schneide sie in dünne Scheibchen, gebe sie in einen Tiegel, bestreue sie dick mit feinem Zucker und lasse sie langsam dünsten. Sind sie fast weich gekocht, so läßt man sie erkalten und gibt sie auf ein Sieb, damit der Saft abläuft. Ein Kasserol oder runde Form streicht man sodann dick mit Butter aus, schält sechs alte Milchbrode ab, schneidet

dieselben in ganz dünne Schnitten, läßt auf einem Suppenteller ein großes Stück Butter zerschleichen, kehrt jede der Schnitten darin um und legt damit das ganze Kasserol aus. Dann füllt man die Aepfel hinein, deckt sie mit in Butter umgekehrtem Brode gut zu und bäckt es in guter Hitze ganz braun. Wenn es fertig ist, stürzt man es auf eine flache Platte, gießt das Fett, welches sich gesammelt hat, rein ab, und bestreut es dick mit Zucker. Man kann auch Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée darauf geben.

763. Auflauf von geriebener Gerste.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Rahm, 6 Loth (105 Gr.) Butter, geriebener Teig von einem Ei, 5 Eier.

In einen Tiegel gebe man eine halbe Maß (1/2 Liter) Rahm nebst drei Loth (52 Gr.) Butter, lasse es kochend werden, rühre den geriebenen Teig (Nr. 8) von einem Ei hinein und lasse es gut auskochen, wonach es in eine Schüssel zum Erkalten gegeben wird. Hierauf schneidet man abermals vier Loth (70 Gr.) Butter daran, gibt ein wenig geriebene Citronenschale dazu und verrührt es recht gut mit einander. Fünf Eidottern werden ebenfalls, eine nach der andern daran gerührt, nach Belieben gezuckert und zuletzt der festgeschlagene Schnee von fünf Eiweiß darunter gehoben. — Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und ausgebröselte Form und bäckt sie bei mässiger Hitze drei Viertelstunden. Diesen Auflauf kann man stürzen.

764. Griesmehlauflauf.

Bedarf: 1/2 Maß (1/2 Liter) Milch, 1/4 Pfd, (140 Gr.) feiner Gries, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1/2 Citrone.

In eine halbe Maß (1/2 Liter) kochende Milch läßt man ein Viertelpfund (140 Gr.) ganz feinen Gries laufen, kocht ihn mit vier Loth (70 Gr.) Butter eine halbe Stunde,

gibt ihn dann auf eine Platte zum Erkalten. Ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker wird fein gestoßen, mit sechs Eidottern, etwas geriebener Citronenschale schaumig gerührt, der gekochte Gries dazu gegeben, ebenfalls gut damit verrührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

765. Sagoauflauf.

Bedarf: 1½ Maß (1½ Liter) Milch, ¼ Pfd. (140 Gr.) weißer Sago, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 6 Eier, Zucker und gestoßener Zimmt.

Man koche in anderthalb Maß (1½ Liter) Milch ein Viertelpfund (140 Gr.) weißen Sago (rein gewaschen) und rühre ihn hiebei öfter um, damit er nicht anbrennt. Nachdem er weich gekocht ist, gibt man ihn in eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter hinein, rührt ihn schaumig, schlägt sechs bis sieben Eidottern, eine nach der andern hinein, gibt Zucker nach Belieben dazu, sowie etwas Zimmt, schlägt von sechs Eiweiß einen festen Schnee, welchen man leicht darunter hebt. Die Masse wird in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken, oder nach Belieben im Dunste gesotten. — Dazu gibt man Himbeersaft (Nr. 1044) oder Hagebuttensauce (Nr. 291).

766. Gebrühter Pudding.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) Butter, 6 Loth (70 Gr.) Mehl, 1 Schoppen (¼ Liter) Milch, 6 Eier, 6 Loth (70 Gr.) Zucker, etwas gestoßener Zimmt.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter läßt man in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, gibt sechs Loth (105 Gr.) Stärkmehl hinein, und rührt es mit einem Schoppen

(1/4 Liter) kochender Milch glatt. Rührt dieß auf dem Feuer so lange, bis der Teig dick ist und sich vom Kochlöffel löst; dann gibt man ihn in eine Schüssel, schlägt sechs ganze Eier daran, und gibt sechs Loth (105 Gr.) Zucker und etwas Zimmt dazu. Ist die Masse kalt, wird der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben, in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt, gut verschlossen und eine Stunde gesotten. Man kann die Form vor dem Einfüllen mit großen und kleinen Rosinen sorgfältig belegen. — Dazu gibt man Aprikosen- (Nr. 290), Hagebutten- (Nr. 291) oder auch Weinsauce (Nr.. 289).

767.. Mehlmusauflauf.

Bedarf: 1 Quart (1/4 Liter) Rahm, 1 Stückchen Vanille, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 4 Loth (70 Gr.) Mehl, 8 Eier, Zucker.

Man läßt ein Quart (1/4 Liter) Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden, gibt in einen Tiegel oder Kasseroll ein Viertelpfund (170 Gr.) Butter, ist sie zerschlichen, rührt man vier Loth (70 Gr.) Mehl hinein, gießt den kochenden Rahm daran und läßt dieß unter beständigem Rühren gut auskochen. Es muß ein sehr dickes Mus sein. — Dann rührt man nacheinander acht Eidottern daran, Zucker nach Belieben. Ist es in einer Schüssel erkaltet, schlägt man von den acht Eiweiß festen Schnee und hebt ihn leicht darunter. Eine mit Butter bestrichene und ausgebröselte Form wird mit der Masse gefüllt (jedoch nicht ganz voll) und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. — Man gibt Prünellen- (Nr. 499) oder Zwetschgen-Compot (Nr. 501) dazu.

768. Mehlmusauflauf auf andere Art.

Bedarf: 1 Quart, (1/4 Liter) Rahm, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 3 Kochlöffel Mehl, 6 Eier, Bisquit, Eingesottenes.

Man läßt ein Quart (1/4 Liter) Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden; in einen Tiegel oder

Kasserol gibt man ein Viertelpfund (170 Gr.) Butter, ist sie zerschlichen, gibt man drei kleine Kochlöffel Mehl hinein und den kochenden Rahm, unter beständigem Rühren, daran und läßt es gut auskochen. Dann schlägt man sogleich sechs Eidottern eine nach der andern daran, gibt Zucker nach Belieben hinein und verrührt es gut. Dieses läßt man in einer Schüssel erkalten, worauf man den festgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter hebt. — Eine runde Porzellanform bestreicht man gut mit Butter, belegt den Boden mit dünn geschnittenem Bisquit, streicht eingesottene Johannisbeeren, Himbeeren oder dergleichen darauf, schüttet das Mus oben auf und läßt es eine halbe Stunde im Rohre backen.

769. Kindsmusauflauf.

Bedarf: 3 Kochlöffel Mehl, 1/2 Maß (1/2 Liter) Rahm, 4 Loth (70 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (170 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1/2 Citrone.

Man rühre drei Kochlöffel feines Mehl mit zwei Löffel kalten Rahm in einem Kasserol oder Pfännchen zu einem feinen Teig, verdünne ihn mit einer halben Maß (1/2 Liter) Rahm, gebe vier Loth (70 Gr.) Butter hinein und koche es unter beständigem Rühren zu einem dicken Kindsmus. Dann gibt man es in eine Schüssel und läßt es erkalten. Ein Viertelpfund (170 Gr.) fein gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, wird mit sechs Eidottern schaumig gerührt, alsdann das erkaltete Kindsmus darunter gegeben, zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. — Dieß wird in eine mit Butter ausgestrichene Form bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. Dazu gibt man Prünellen- (Nr. 499) oder Zwetschgencompot (Nr. 501).

770. Caramelauflauf.

Bedarf: 2 Loth (35 Gr.) Zucker, 1 Quart (¼ Liter) Rahm, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 4 Löffel Mehl, 7 Eier.

Zwei Loth (35 Gr.) Zucker läßt man in einem Pfäunchen schön braun werden, füllt ihn mit einem Quart (¼ Liter) Rahm auf und läßt ihn kochen. Dann läßt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter zerschleichen, rührt vier Löffel Mehl hinein, gießt unter beständigem Rühren den Rahm daran, läßt es gut auskochen, schlägt sieben bis acht Eidottern unter beständigem Rühren daran, gibt Zucker nach Belieben dazu und läßt es dann erkalten. Hierauf hebt man den festgeschlagenen Schnee von den sieben Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter und bäckt ihn drei Viertelstunden im Rohr bei mäßiger Hitze.

771. Chokoladeauflauf.

Bedarf: 1 Quart (¼ Liter Rahm, 2 Täfelchen Chokolade, ¼ Pfd. (170 Gr.) Butter, 4 Kochlöffel Mehl, 8 Eier, Zucker.

Man läßt ein Quart (¼ Liter) Rahm kochend werden und rührt zwei Täfelchen fein geriebene Chokolade hinein. Dann läßt man in einem Tiegel ein Viertelpfund (170 Gr.) Butter zerschleichen, rührt vier Kochlöffel Mehl hinein, schüttet die kochende Chokolade langsam daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen und schlägt sechs bis sieben Eidottern hinein, gibt Zucker nach Belieben daran und läßt es in einer Schüssel erkalten. — Den Schnee von den acht Eiweiß hebt man zuletzt leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter und bäckt den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohr. Muß mit der Form zu Tische gebracht werden.

772. Gerührter Chokoladekoch.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) unabgezogene süße Mandeln, 9 Loth (157 Gr.) Zucker, 10 Eier, 2 Loth (35 Gr.) geriebene Chokolade.

Man nehme sechs Loth (105 Gr.) unabgezogene, fein gestoßene Mandeln, neun Loth (157 Gr.) fein gestoßenen Zucker, vermische beides indem man es in eine Schüssel gibt und mit dem Kochlöffel gut unter einander rührt. Dann schlägt man zehn Eidottern, eine nach der andern daran, gibt zwei Loth (35 Gr.) fein geriebene Chokolade hinzu und rührt es eine halbe Stunde. Zuletzt hebt man den von zehn Eiweiß geschlagenen Schnee leicht darunter. — Eine Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, der Teig hineingegossen und langsam bei sehr mäßiger Hitze gebacken. Muß mit der Form zu Tisch gebracht werden. Gibt Chokoladesauce (Nr. 287) dazu.

773. Neuner Auflauf.

Bedarf: 9 Loth (157 Gr.) Butter, 9 Loth (157 Gr.) Mehl, ½ Quart (⅛ Liter) Rahm, 9 Eier, Zucker, ½ Citrone.

Man läßt in einem Tiegel oder Kasserol neun Loth (157 Gr.) Butter zerschleichen, rührt alsdann neun Loth (157 Gr.) Mehl hinein, gießt ein halbes Quart (⅛ Liter) kochenden Rahm daran und trocknet das Ganze unter beständigem Rühren auf dem Feuer gut ab. Dann gibt man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt es gut, schlägt sogleich neun Eigelb, eines nach dem andern daran, gibt Zucker hinein bis es süß genug ist, auch die Schale einer Citrone wird hineingerieben. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von neun Eiweiß leicht darunter. Bestreicht eine Auflaufform von Porzellan gut mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. — Dazu gibt man Compot.

774. Aepfelspeise.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) Butter, 6 Eier, 1 Maß (1 Liter) saurer Rahm, ½ Maß (½ Liter) Bröseln, 10 große Aepfel, Zucker.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, rührt acht Eidottern, eine nach der andern daran, sowie eine Maß (1 Liter) guten sauren Rahm, eine halbe Maß (½ Liter) feine Bröseln und Zucker bis es süß genug ist. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von acht Eiern leicht darunter. — Zehn große Aepfel werden abgeschält in dünne Scheibchen zerschnitten, mit Zucker, nicht zu weich, gedünstet und auskühlen gelassen: dann bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Hälfte der Masse hinein und bäckt sie eine Viertelstunde leicht, gibt dann die Aepfel darauf und die andere Hälfte des Teiges darüber. Dieses Alles wird noch drei Viertelstunden im Rohr gebacken. Man kann vor dem Backen auch fein gewiegte Mandeln oben darauf streuen. Ist sie fertig gebacken, bestreut man sie mit feinem Zucker.

775. Aepfelspeise auf andere Art.

Bedarf: Mehl, Milch, 1 Ei, 6 Loth (105 Gr.) Zucker, Salz, Butter, eingesottene Früchte, 6 bis 8 Borsdorfer Aepfel, 3 Eiweiß.

Man macht einen Nudelteig von einem Ei nach Nr. 6, zerschneidet die Nudeln nicht zu fein, und kocht sie in Milch mit etwas Zucker dick ein, schält sechs bis acht Borsdorfer Aepfel, sticht das Kernhaus mittelst eines runden Ausstechers heraus, so zwar, daß die Aepfel ganz bleiben, füllt sie mit etwas Eingesottenem, z. B. Johannisbeeren oder Himbeeren, bestreicht eine Porzellanform mit Butter, setzt die Aepfel neben einander hinein, daß sie den Boden bedecken, gibt die erkalteten Nudeln darauf, schlägt von drei Eiweiß einen festen Schnee, rührt vier Loth (70 Gr.) feinen Zucker darunter, gibt

den Guß darauf, bestreut ihn gut mit feinem Zucker, und läßt es bei sehr mäßiger Hitze im Rohr schön gelb backen.

776. Aepfelauflauf.

Bedarf: 4 Loth (105 Gr.) Butter, 5 Eier, 4 Milchbrode, 1 Quart (¼ Liter) Milch, 2 Aepfel, Zucker.

Vier Loth (70 Gr.) Butter werden schaumig gerührt, dann vier bis fünf Eidottern daran gerührt. Vier Milchbrode werden abgeschält, in kalte Milch gelegt, sind sie weich, fest ausgedrückt, an die Masse gerührt, sowie auch zwei große, abgeschälte, in kleine Würfel geschnittene Aepfel und Zucker bis es süß genug ist. Nach Belieben kann man auch den Zucker mit ein wenig Vanille stoßen oder ein wenig gestoßenen Zimmt darunter mischen. Zuletzt wird der fest geschlagene Schnee von den fünf Eiweiß darunter gehoben. Eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

777. Schneeberg mit Aprikosen oder Quitten.

Bedarf: 8 Eiweiß, 3 Löffel Aprikosen- oder Quittenmarmelade, 6 Loth (105 Gr.) Zucker.

Von sechs bis acht Eiweiß schlägt man einen sehr steifen Schnee, verrührt drei Löffel Aprikosen- oder Quittenmarmelade mit ganz fein gestoßenem Zucker sechs Loth (105 Gr.) sehr gut und hebt den Schnee leicht darunter. Dann bestreicht man eine große, flache, ächte Schüssel mit Butter, stellt die Masse bergartig darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze im Ofen schön gelb. Statt des Eingesottenen kann man auch acht Loth (140 Gr.) fein geriebene Chokolade nehmen.

778. Kastanienberg.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Kastanien, Milch, 9 Loth (157 Gr.) Zucker, 5 Eiweiß.

Ein Pfund (560 Gr.) Kastanien wird gesotten, abgeschält, im Mörser ganz fein mit ein wenig Milch

gestoßen, durch ein Sieb passirt. Alsdann läßt man neun Loth (157 Gr.) Zucker mit etwas Wasser dick kochen und rührt die Kastanien darunter. Wenn es nöthig ist, gibt man etwas Rahm nach. Die Masse muß so dick sein, daß man auf einer flachen Schüssel einen Berg formen kann. Von fünf Eiweiß schlägt man einen ganz steifen Schnee, mengt fünf Loth (85 Gr.) Zucker, welcher mit etwas Vanille gestoßen, dann durchgesiebt ist, darunter, bestreicht den Berg damit, gibt ihn eine halbe Stunde vor Tisch in's Rohr und läßt ihn bei schwacher Hitze backen.

779. Weinauflauf mit Marasquino.

Bedarf: 6 Eier, 6 Löffel Zucker, 6 Loth (105 Gr.) Mandeln, 1 Loth (17 Gr.) Citronat, 1/2 Kaffeelöffel Zimmt, 2 Löffel Marasquinoliquer, 6 Eßlöffel Bröseln, 1/2 Maß (1/2 Liter) guter Wein, ein Stückchen Zimmt.

Sechs Eigelb werden mit sechs Löffel Zucker schaumig gerührt, alsdann sechs Loth (105 Gr.) feingestoßene Mandeln, ein Loth (17 Gr.) feingeschnittenes Citronat, zwei Eßlöffel Marasquinoliquer, sechs Eßlöffel feine Semmelbröseln daran gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Hierauf bestreicht man eine Form gut mit Butter, füllt die Masse hinein, bäckt sie drei Viertelstunden und stürzt sie auf eine Platte. Dann wird eine halbe Maß (1/2 Liter) guter Wein mit Zucker kochend gemacht, etwas Marasquino dazu gegossen, über den Auflauf geschüttet, wieder abgegossen und damit so lange fortgefahren, bis der Auflauf den Wein gänzlich eingesogen hat.

780. Aufgezogenes Kartoffelmus.

Bedarf: 10 große Kartoffeln, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 10 Eier, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Quart (1/4 Liter) Rahm.

Zehn große Kartoffeln werden gebraten, abgeschält mit einem Viertelpfund (140 Gr) Butter im Mörser

ganz fein gestoßen, in eine Schüssel gethan, zehn Eidottern, eine nach der andern, daran gerührt, sowie ein halber Schoppen ($^1/_8$ Liter) saurer Rahm und ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, die Masse hineingefüllt und im Rohr drei Viertelstunden gebacken.

781. Macronenmus.

Bedarf: $^1/_2$ Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm, $^1/_4$ Pfd. (140 Gr.) Butter, $^1/_4$ Pfd. (140 Gr.) Zucker, $^1/_4$ Pfd. (140 Gr.) Macronenplätzchen, 5 Eier, Zucker und kleine Macronenplätzchen zum Garniren.

Eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm läßt man mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter und einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker gut kochen, stößt ein Viertelpfund (140 Gr.) Macronenplätzchen ganz fein und kocht davon ein Mus, rührt fünf Eigelb daran, stellt dann das Ganze auf Kohlenfeuer und rührt es so lange, bis es sich von der Pfanne löst. Dann gießt man es in eine runde Schüssel, läßt es erkalten, garnirt es mit kleinen Macronenplätzchen und gibt es so zu Tisch. Man kann es auch mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Nudelschäufelchen brennen.

782. Milchnockerl mit Vanille.

Bedarf: 11 Loth (192 Gr.) Butter, 6 Eier, 10 Eßlöffel Mehl, $^1/_2$ Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm, Vanille und Zucker.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt sechs Eier daran und verrührt sie gut; dann rührt man zehn Eßlöffel Mehl nebst etwas Salz darunter. In einem Tiegel läßt man eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm mit einem Stück Vanille kochend werden, schlägt mit dem Löffel Nockerln in die Milch, sind dieselben auf einer Seite fertig, wendet man sie mit dem

Löffel um. — Sind sie in der Milch fertig gekocht, läßt man in einem Tiegel Butter drei Loth (52 Gr.) und Zucker heiß werden, gibt die Nockerln hinein und läßt sie ruhig liegen, damit sie eine schöne gelbe Kruste bekommen. Es ist gut, wenn man erst ein Nockerl zur Probe in die Milch legt. Sind dieselben zu locker, rührt man noch Mehl daran, sind sie zu fest, noch ein Ei. Doch dürfen sie, in der Milch gekocht, ziemlich fest sein, da sie sonst nicht so gut sind und kein schönes Ansehen haben. Alsdann legt man sie mit einem Backschäufelchen auf eine flache Platte und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

783. Brandnockerln.

Bedarf: 3 Quart (3/4 Liter) Rahm, 4 Loth (70 Gr.) Butter, Vanille, Zucker und Zimmt, 4 Löffel Mehl, 4 Eier.

Man mache ein Quart (1/4 Liter) Milch mit zwei Loth (35 Gr.) Butter kochend, rühre vier Kochlöffel Mehl hinein, trockne diesen Teig auf dem Feuer gut ab, schlage vier bis fünf Eier daran, und gebe etwas Salz und Zucker dazu. Dann mache man eine halbe Maß (1/2 Liter) Rahm mit einem Stückchen Butter und Vanille in einem Tiegel oder Kasserol kochend, schlage mit einem Löffel Nockerln ein und lasse diese gut auskochen. Ist die Milch verkocht, lasse man sie ruhig liegen, damit sie eine gelbe Kruste bekommen, lege sie auf eine Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

784. Griesnockerln.

Bedarf: 10 Loth (175 Gr.) Butter, 6 Eier, 10 Loth (175 Gr.) Gries, 1/2 Maß (1/2 Liter) Rahm, Zucker und Zimmt.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, sechs ganze Eier daran geschlagen, zehn Loth (175 Gr.) Gries nebst etwas Salz hineingerührt. — In einer flachen Bratpfanne macht man eine halbe Maß (1/2 Liter) Rahm mit dinem Stückchen Butter kochend,

legt Nockerln ein, kocht dieselben darin, wendet sie mit einem Löffel einmal um. Sollte die Milch zu schnell einkochen, gießt man noch etwas kochende nach, läßt die Milch ganz einkochen, zuletzt läßt man sie ruhig liegen, damit sie eine gelbe Kruste bekommen. — Man legt sie auf eine flache Platte und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

785. a. Milchnudeln.

Bedarf: 1 Ei, Mehl, Milch, Butter, Zucker und Zimmt.

Man bereitet einen Nudelteig, wie unter Nr. 6 beschrieben, schneidet die ausgewalkten Flecke, welche man ein wenig trocknen läßt, in halbfingerbreite Nudeln. Sind dieselben ebenfalls ein wenig getrocknet, läßt man Milch mit einem kleinen Stückchen Butter und etwas Zucker kochend werden, gibt die Nudeln hinein und rührt sie so lange, bis die Milch wieder zu sieden anfängt. Zuletzt läßt man sie ruhig liegen, damit sie eine schöne gelbe Kruste bekommen; im Bratrohre bekommen sie auch von oben schnell eine schöne Farbe; legt sie dann auf eine flache Platte und bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt.

786. b. Wassernudeln.

Ist ein Nudelteig wie bei Nr. 6 beschrieben wurde, bereitet, dann werden halbfingerbreite Nudeln daraus geschnitten. Sind sie etwas abgetrocknet im kochenden Salzwasser einige Male aufgekocht, dann werden sie auf einen Durchschlag zum ablaufen gegossen. Hierauf gibt man dieselben in eine Schüssel, macht Schmalz heiß und röstet weiße Brodbröseln darin gelb und schmalzt die Nudeln damit auf.

787. Semmelnudeln.

Bedarf: 6 Milchbrode, 6 Eier, ½ Maß (½ Liter) Milch gestoßener Zucker und Zimmt.

Sechs runde Milchbrode werden abgeschält oder die Rinde davon abgerieben, dann halbirt. Sechs ganze Eier werden mit einer halben Maß (½ Liter) kalte Milch, gestoßenem Zucker und etwas Zimmt in einer Schüssel recht gut verrührt. Das Brod darin eingeweicht, nach einer halben Stunde Butter in einem flachen Tiegel heiß gemacht, das Milchbrod nebeneinander hineingesetzt und die übrigen Eier darangegossen. Sind sie auf der einen Seite gelb gebacken, werden sie umgewendet, damit sie auch auf der andern Seite eine Kruste bekommen. Mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Dazu gibt man Compot.

788. Nudeln mit Guß.

Bedarf: 1 Ei, Mehl, 1 Maß (1 Liter) Rahm, Salz, 3 Loth (52 Gr.) Hagebuttenmark, 4 Eiweiß, Zucker.

Man bereitet einen Nudelteig von einem Ei nach Nr. 6, gibt dann eine Maß (1 Liter) Rahm, drei Loth (52 Gr.) Butter, läßt es kochen, rührt die Nudeln hinein und kocht sie eine halbe Stunde. Dieselben müssen sehr dick eingekocht sein. Dann bestreicht man eine runde, ächte Porzellanschüssel mit Butter, sticht die Nudeln stückweise aus und legt sie darauf. Zwei Löffel Hagebuttenmark wird mit ein wenig feinem Zucker glatt gerührt, der Schnee von vier Eiweiß steif geschlagen, darunter gemischt und die Nudeln zwei Finger hoch damit überstrichen, gut mit Zucker überstreut, eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze gebacken und sogleich zu Tische gegeben.

789. Gebackene Milch.

Bedarf: 8 Löffel Mehl, acht Eier, 1 Maß (1 Liter) Rahm, ½ Citrone (oder Vanille), Zucker.

Acht Löffel feines Mehl wird mit acht ganzen Eiern fein und glatt abgerührt, 1 Maß (1 Liter) Rahm hinzugefügt, Zucker daran gegeben, etwas Citronenschale darangerieben oder Vanille mit dem Zucker gestoßen. Man bestreicht eine Form mit Butter und bäckt die Masse eine Viertelstunde bei sehr mäßiger Hitze im Rohr.

790. Auflauf von süßem Rahm.

Bedarf: 4 Eßlöffel Mehl, 6 Eier, vier Loth (70 Gr.) Zucker, ½ Citrone, 1 Quart (¼ Liter) süßer Rahm.

Vier Eßlöffel feines Mehl wird mit sechs Eidottern ganz glatt gerührt, sowie vier Loth (70 Gr.) fein gestoßener Zucker und eine halbe Citrone abgerieben, dann ein Schoppen (¼ Liter) sehr guter süßer Rahm daran gegeben und Alles sehr gut verrührt. Zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. — Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und bei sehr mäßiger Hitze eine halbe Stunde gebacken. Alsdann bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt und gibt ihn mit der Form zu Tische.

791. Auflauf von saurem Rahm.

Bedarf: 3 Löffel Mehl, 5 Eier, 1 Quart (¼ Liter saurer Rahm, ½ Citrone, Zucker.

Drei Löffel feines Mehl rührt man mit fünf Eidottern ganz glatt, gießt einen Schoppen (¼ Liter) sauren Rahm daran, reibt die Schale einer halben Citrone dazu, gibt Zucker, bis es genug ist, daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine

halbe Stunde. Bestreut den Auflauf mit Zucker und Zimmt und gibt ihn in der Form zu Tische.

792. Citronenauflauf.

Bedarf: 5 Loth (87 Gr.) Zucker, 5 Eier, 1 Citrone, 1 Löffel Mehl.

Fünf Loth (87 Gr.) Zucker wird mit fünf Eidottern sowie mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone ganz schaumig gerührt; alsdann gibt man einen Eßlöffel Mehl und den Saft einer ganzen Citrone daran und verrührt es gut. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter. Eine runde Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken. Der Auflauf muß in der Form zu Tische gegeben werden, da er sich nicht stürzen läßt.

793. Mehlspeise von Bisquit.

Bedarf: 40 bis 60 Bisquit, Aprikosenmarmelade, ½ Maß (½ Liter) Rahm, 6 Eier, 1 Löffel Arak, Zucker.

Man nehme kleine Bisquitstangen, bestreiche eine mit eingesottener Aprikosenmarmelade und lege eine unbestrichene darauf, so fahre man fort, bis man zwanzig bis dreißig Stücke hat. Nun bestreicht man eine runde oder längliche Form mit Butter, legt das Bisquit hinein, bis die Form fast voll ist. Hierauf macht man einen Guß von einer halben Maß (½ Liter) kaltem Rahm, sechs ganzen Eiern, sechs Löffel fein gestoßenem Zucker und einem Löffel Arak, verrührt Alles gut und gießt ihn über das Bisquit. Nach einigen Minuten gießt man ihn wieder ab und dann wieder daran. Die Mehlspeise wird eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Dazu gibt man Weinsauce (Nr. 289).

794. Mehlspeise von Bisquit auf andere Art.

Bedarf: Altes Bisquit, 3 Loth (52 Gr.) Butter, ½ Maß (½ Liter) Rahm, 6 Eier, 6 Loth (105 Gr.) Zucker, Weinbeeren.

Man nehme trockenes Bisquit, schneide es in dünne Schnitten, bestreiche eine Form mit Butter, gebe eine Lage der Bisquitschnitten hinein, dann etwas Weinbeeren und fahre damit fort, bis die Form fast voll ist. Man macht hierauf einen Guß von einer halben Maß (½ Liter) Rahm, sechs Eiern und sechs Loth (105 Gr.) Zucker, verrührt Alles gut und gießt denselben darüber, läßt es eine Viertelstunde stehen und bäckt es bei mäßiger Hitze.

795. Bisquit-Auflauf mit eingesottenen Früchten.

Bedarf: 1 Quart (¼ Liter) Rahm, ein Stückchen Vanille, ¼ Pfund (140 Gr.) Butter, 7 Eier, 3 Kochlöffel Mehl, eingesottene Früchte.

Man läßt ein Quart (¼ Liter) Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden; in einen Tiegel oder Kasserol gibt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, ist sie zerschlichen, gibt man drei Kochlöffel Mehl hinein und den kochenden Rahm unter beständigem Rühren daran und läßt es gut auskochen. Dann schlägt man sogleich sieben Eidottern, eine nach der andern, daran und verrührt es gut, Zucker bis es süß ist, dieses läßt man in einer Schüssel erkalten, zuletzt hebt man den fest geschlagenen Schnee von sieben Eiklar darunter. Eine runde Porzellanform bestreicht man gut mit Butter, belegt den Boden mit dünngeschnittenem Bisquit, streicht eingesottene Früchte, Aprikosen-Marmelade oder Himbeer ꝛc. darauf, schüttet das Mus oben auf und läßt es eine halbe Stunde im Rohr backen.

796. Schweizerauflauf.

Bedarf: 10 Eier, ½ Quart (⅛ Liter) saurer Rahm, 4 Loth (70 Gr.) Mehl, 5 Loth (87 Gr.) Zucker.

Zehn Eidottern werden mit einem halben Quart (⅛ Liter) sauerem Rahm gut verrührt. Vier Loth

(70 Gr.) Mehl gibt man in eine Schüssel, rührt es mit dem Rahm glatt, gibt fünf Loth (87 Gr.) fein gestoßenen Zucker dazu und verrührt noch Alles recht gut mitsammen. Zuletzt hebt man den Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter. Man bäckt diesen Auflauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

797. Mehlspeise von Milchbrod.

Bedarf: 6 Milchbrode, 3 Loth (52 Gr.) Butter, ½ Maß (½ Liter) Rahm, 6 Eier, Zucker und Zimmt.

Man schneide sechs trockene runde Milchbrode in ganz dünne Scheiben, bestreiche eine längliche, zwei Finger hohe Bratpfanne mit Butter, belege sie ganz bis oben mit den Brodschnitten, bereite einen Guß von einer halben Maß (½ Liter) Rahm, sechs ganzen Eiern, Zucker und etwas Zimmt, gieße ihn über das Brod, dann schüttet man ihn wieder herunter und dann wieder darüber und so verfährt man zwei- bis dreimal; läßt das Ganze dann eine Viertelstunde stehen, gibt kleine Stückchen Butter darauf und bäckt es eine halbe Stunde im Rohr.

798. Kindsmus.

Bedarf: 3 Löffel Mehl, ½ Maß (½ Liter) Milch, Zucker und Zimmt.

Drei Löffel feines Mehl wird mit ebensoviel kalter Milch im Muspfännchen zu einem glatten Teig angerührt, dann mit einer halben Maß (½ Liter) Milch verdünnt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei ausgekocht. Wenn sich während des Rührens der Boden des Kochpfännchens rauh anfühlt und anfängt gelb zu werden, ist das Mus fertig. Beim Anrichten bestreut man es mit Zucker und Zimmt oder man bestreut es dick mit Zucker und brennt es mit einem glühenden Schäufelchen.

*799. Pudding d'Orleans.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Rahm, ¼ Stängchen Vanille, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 2 Glas Vanille-Liqueur, 8 Eigelb, 4 Loth (70 Gr.) Hausenblase, 4 Loth (70 Gr.) Weinbeeren, 4 Loth (70 Gr.) Rosinen, 4 Loth (70 Gr.) Bisquit, 4 Loth (70 Gr.) Mandelmacronen.

Die Maß (1 Liter) Milch wird mit dem Viertel-Stängchen Vanille und den zwölf Loth (210 Gr.) Zucker gut aus- und bis zu drei Schoppen (¾ Liter) eingekocht, die acht Eigelb mit einem Cremebesen darunter geschlagen und durch ein Tuch gewunden und kalt gestellt. Die vier Loth (70 Gr.) aufgelöste und bis zu sechs Eßlöffel eingekochte Hausenblase wird darunter gerührt nebst dem Liqueur. — Nach dem Erkalten wird eine Form mit Mandel-Oel ausgestrichen und in Eis eingegraben. — Der Boden der Form wird mit den Rosinen ausgelegt, welche mit etwas Zucker und Wasser gekocht und wieder abgetrocknet worden sind, dann wird etwas von der Creme daran gegossen und sulzen gelassen; weiters kommt dann eine Lage Mandelmacronen und Citronat, welche wieder mit Creme übergossen werden und nachdem dieß ebenfalls gesulzt, eine Lage Bisquit und Rosinen, und so wird fortgefahren, bis die Form voll ist. — Ein Schlagrahm mit etwas Vanillezucker und Liqueur wird als Sauce bei-, und wenn die Form in der Mitte einen Cilinder hat, auch in die Mitte des Puddings gegeben.

*800. Plum-Pudding.

Man gibt sechzehn Loth (280 Gr.) geriebenes Milchbrod, zwölf Loth (210 Gr.) ausgekernte große Rosinen, zwölf Loth (210 Gr.) gut gewaschene Weinbeeren, zwölf Loth (210 Gr.) gutes, fein gehacktes Kernfett (Nierenfett vom Ochsen) oder fein gehacktes Knochen-

mark, vier Loth (70 Gr.) fein geschnittenes Citronat, drei Loth (52 Gr.) auf Zucker abgeriebene und abgeschabte Orangen- und Citronenschale, zwei Loth (35 Gr.) feinen Zimmt, sechs Loth (105 Gr.) feinen Zucker, den vierten Theil einer geriebenen Muskatnuß, eine Messerspitzevoll gestoßene Nelken, drei in kleine Würfel geschnittene Borsdorfer Aepfel, zwei Eßlöffelvoll eingesottene Weichsel (jedoch ohne Saft), zwei Eßlöffelvoll Aprikosen-Marmelade, vier ganze Eier, ein Glas voll Rum oder Madeira, und eine Handvoll Mehl, in eine große Schüssel, rührt Alles gut durch einander und läßt es an einem kühlen Orte einige Zeit stehen. — Nun wird eine Serviette gut mit Butter bestrichen, diese sämmtlichen Ingredienzien nochmal durch einander gerührt und in die Serviette gefüllt; die Serviette wird zusammen genommen, mit Bindfaden fest zugebunden, so daß man einen großen runden Klös hat, welcher in einem Kessel mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser drei Stunden lang langsam gekocht wird, wo man nicht vergessen darf, das verdampfte Wasser wieder durch kochendes zu ersetzen. — Beim Anrichten wird der Pudding aus dem Wasser gehoben, aufgebunden und auf die Platte gestürzt und dann die Serviette vorsichtig weggenommen. — Diesen Pudding gibt man gewöhnlich brennend zu Tische; man gießt nämlich Rum oder Arak über denselben und zündet ihn an. — Eine Weinsauce, wie in Nr. 289 beschrieben, der man noch ein Gläschen Rum beigibt, wird in einer Sauciere zu dem Plum-Pudding gegeben.

*801. Kaffee-Auflauf.

Man lasse eine halbe Maß (½ Liter) guten Rahm in einem Kasserol aufkochen; sechs Loth (105 Gr.) feiner Javakaffee wird hellbraun gebrannt und ganz heiß in den kochenden Rahm geschüttet, das Kasserol wird gut zugedeckt und der Kaffee eine Stunde darin gelassen,

daß er sein Aroma dem Rahm mittheilen kann. Hierauf wird der Rahm durch eine Serviette passirt. — Sechs Loth (105 Gr.) Mehl werden nun mit diesem Rahm glatt und auf dem Feuer abgerührt, bis es ein dicker Teig (Brei) wird. — Dieser Teig wird nun in ein anderes Gefäß umgeleert, und sechs Loth (105 Gr.) frische Butter und sechs Loth (105 Gr.) feiner Zucker darunter gegeben. — Wenn der Teig ausgekühlt, werden nach und nach acht gelbe Eier daran geschlagen und verrührt und hierauf das zum steifen Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt. — Diese Masse wird nun in eine dünn mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben und in drei Viertelstunden gebacken. — Der Auflauf wird mit feinem Zucker bestreut und muß sogleich servirt werden.

*802. Auflauf von Haselnüssen.

Dazu nimmt man zwölf Loth (210 Gr.) von ihrer Schale befreite italienische Zellernüsse, oder große Bartnüsse, zieht die innere Schale (wie von Mandeln) ab (sieh Nr. 721), wäscht sie, trocknet sie hierauf ab, und reibt sie im Reibstein, oder stößt sie im Mörser recht fein mit einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) guten Rahm, den man aber nach und nach dazu gibt, und verfährt damit wie bei der Mandelmilch (sieh N. 1086). Von dieser Nußmilch wird nun von sechs Loth (105 Gr.) Mehl, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, sechs Loth (105 Gr.) Butter und acht Eiern ein Auflauf abgerührt und gebacken, wie im vorhergehenden Nro. 801 gezeigt wurde.

*803. Kastanien-Auflauf.

Ein Pfund (560 Gr.) Kastanien wird abgeschält, in einem Kasserol von vier Loth (70 Gr.) Zucker, ein Loth (17 Gr.) Butter und zwei Eßlöffelvoll Wasser ein

Caramel gemacht (sieh Nr. 770), mit einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm aufgefüllt, die Kastanien und ein Viertelstängchen Vanille hineingegeben und ganz weich und kurz gekocht, hierauf im Mörser gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker versüßt, sechs Loth (105 Gr.) Butter mit acht Eigelb schaumig gerührt, unter die Kastanien gut vermengt, zuletzt der Schnee von den acht Eiweiß darunter gegeben, und wie die beiden vorhergehenden Aufläufe gebacken.

*804. Schwarzbrod-Auflauf mit Rothwein.

Man reibe ein halbes Pfund (280 Gr.) Schwarzbrod, röste es mit sechs Loth (105 Gr.) Butter hellbraun, fülle es mit ein und einem halben Schoppen ($^1/_8$ Liter) heißen, rothen Wein auf, und rühre es so lange, bis es sich vom Kasserol loslöset; gebe dazu acht Loth (140 Gr.) Vanillezucker, zwei Loth (35 Gr.) kleinwürflig geschnittenes Citronat, etwas feingehackte Orangen- und Citronenschale nebst etwas gestoßenen Zimmt und Nelken; schlage sechs gelbe Eier daran, verrühre Alles gut durch einander, schlage und rühre den Schnee von sechs Eiern zuletzt darunter und verfahre im Uebrigen wie bei den vorhergehenden Aufläufen.

*805. Auflauf von Knochen-Mark.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln werden mit etwas saurem Rahm fein gerieben oder gestoßen. Man gibt sie hierauf in eine Schüssel, rührt mit einem Kochlöffel sechs Loth (105 Gr.) klare Butter, zwölf Loth (210 Gr.) in feine Würfel geschnittenes Ochsen-Mark, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, von einer Citrone die gehackte Schale, vier Loth (70 Gr.) gehacktes Citronat, acht gelbe Eier und fünf Eßlöffelvoll sauren Rahm daran und zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß darunter. Man backt diesen Auflauf in einer Porzellan-Platte

mit hohem Rand in drei Viertelstunden und gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tische.

*806. Käse-Auflauf.

Sechs Loth (105 Gr.) Mehl wird mit einer halben Maß (1/2 Liter) Rahm an und auf dem Feuer abgerührt, bis es ein ganz dicker Brei wird; sechs Loth (105 Gr.) frische Butter, vier Loth (70 Gr.) geriebener Parmesan-, vier Loth (70 Gr.) geriebener Emmenthaler Käse, das nöthige Salz, eine Messerspitzevoll Pfeffer nebst einem Kaffeelöffelvoll Zucker wird darunter gerührt. Nachdem er kalt ist, werden sechs Eigelb und zuletzt der Schnee darunter vermengt und im heißen Ofen in drei Viertelstunden schön goldgelb in einer Auflauf-Form gebacken.

*807. Flanc auf portugiesische Art.

Man backe in einem runden Tortenreif von ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker ein zwei Finger hohes Bisquit (siehe Nr. 676), koche zwölf Borsdorfer Aepfel, in zwei Theile zerschnitten, gut weich, ebenfalls ein Viertelpfund (140 Gr.) gut gewaschenen Reis mit einem Achtelpfund (70 Gr.) Zucker und einem Stückchen Vanille in der Milch weich und stoße ein Viertelpfund (140 Gr.) Mandel-Macronen zu Bröseln. — Wenn nun Alles dieses hergerichtet ist, so höhle man das Bisquit aus, daß es eine Cruste bildet, bestreiche den Boden mit Aprikosen-Marmelade, streue etwas von den Bröseln darauf, dann eine ganz dünne Lage Reis, dann wieder Bröseln, dann eine Lage gekochter Aepfel, dann wieder Macronen-Brösel, und zuletzt Reis, welcher stark mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Nudelschäufelchen glacirt wird. — Mit einem flachen Kasseroldeckel wird nun der Flanc auf eine flache Platte gehoben, nochmal in's Bratrohr gestellt, damit er recht heiß wird, und dann servirt.

*808. Weinspeise mit Chokolade.

Bedarf: Vier Eidotter, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, ein Täfelchen Vanillechokolade, ein viertel Pfund (140 Gr.) Schwarz-Brod-Bröseln, Arak, rothen oder weißen Wein.

Vier Eidotter werden mit sechs Loth (105 Gr.) fein gestoßenem Zucker sehr schaumig gerührt, und mit einem Täfelchen fein geriebener Vanillechokolade, einem viertel Pfund (140 Gr.) geriebenem oder gestoßenem Schwarzbrod vermengt. Das Schwarzbrod schneidet man in ganz dünne Schnitten und trocknet es im Ofenrohr; ist es sehr altgebacken, so kann man es auf dem Reibeisen reiben. Hierauf wird noch von 4 Eiweis fester Schnee geschlagen und darunter gegeben. Den Teig gibt man dann in eine Tortenform und backt ihn drei viertel Stunden im Rohr. Ist der Kuchen kalt geworden, so begießt man ihn oben ein wenig mit Arak, siedet dann einen halben Liter rothen oder weißen Wein mit Zucker je nach Belieben, und legt den Kuchen hinein, kocht ihn darin auf und gibt ihn warm zu Tisch.

*809. Bisquitspeise mit Schaumguß.

Bedarf: Bisquitstangen, eingesottene Früchte, 6 ganze Eier, Rahm, Zucker.

Eine flache, ächte Porzellanschüssel wird gut mit Butter ausgestrichen und der Boden derselben mit Bisquit s. g. Haarnadeln belegt. Auf diese streicht man eingesottene Früchte, (z. B. Himbeeren, Aprikosenmarmelade ꝛc.) und legt wieder eine Lage Bisquit darauf. Alsdann verrührt man sechs Eidotter mit einem Quart gutem süßem Rahm und gießt dieses über das Bisquit, backt es etwa zehn Minuten im Rohr, bis die Eier gut angezogen haben. Währenddem schlägt man von sechs Eiweis einen ganz festen Schnee und rührt acht Loth (140 Gr.) ganz fein gestoßenen Zucker darunter.

Diesen Schnee trägt man in Form eines Berges mit einem Messer auf das gebackene Bisquit auf, so daß letzteres ganz bedeckt wird und backt es in einer nicht zu heißen Röhre so lange, bis es hellgelb wird.

*810. Flanc von gemischten Früchten.

Man koche Pfirsiche, Aprikosen, Birnen, Mirabellen, Reineclauden, Kirschen 2c., jede Sorte für sich, oder man nehme auch zur Winterszeit eingemachte Früchte und lege sie auf ein Sieb, daß der Saft abläuft. Eine glatte, blecherne Auflauf-Form wird dünn mit Butter bestrichen, mit mürbem Teig (sieh Nr. 842) messerrücken-dick ausgelegt und der hervorstehende Rand gezwickt. — Nun legt man die Form über den Teig mit Papier aus, gibt ihn voll Mehl und backt ihn blind heraus. — Während dem macht man folgende Creme: Sechs Loth (105 Gr.) Mehl, sechs Loth (105 Gr.) Orangen- oder Citronenzucker und sechs Eigelb werden mit drei Schoppen (3/4 Liter) Rahm und vier Loth (70 Gr.) Butter glatt und auf dem Feuer zu einem Creme gerührt, durch ein Haartuch gestrichen und in einer Schüssel öfters umgerührt, damit er keine Haut machen kann. — Wenn nun der Teig in der Form ausgebacken ist, wird das Mehl (welches man wieder verwenden kann) und das Papier herausgenommen, der Teig mit zerklopftem Ei von Innen bestrichen und nochmal in's heiße Rohr vier Minuten lang gegeben. Alsdann wird der Teig aus der Blechform herausgestürzt und auf ein Backblech gestellt; am Boden kommt etwas Creme, dann die verschiedenen Früchte, und oben wieder Creme. — Dieser Flanc wird nochmal im Ofen von Oben etwas Farb nehmen gelassen, hierauf wird er mit einer spanischen Windmasse (Nr. 687) überzogen, schön gespritzt, mit Zucker bestaubt und im lau-warmen Ofen schön blaßgelb gebacken, mit einem Fischlöffel vorsichtig auf eine Platte gelegt und warm servirt.

*811. Kabinets-Pudding.

Bedarf: 1½ Loth (26 Gr.) Hausenblase, ¼ Stängchen Vanille, 2 Schoppen (½ Liter) Schlagrahm, 4 Loth (70 Gr.) Bisquit, 4 Loth (70 Gr.) Macronen, 4 Loth (70 Gr.) Citronat, 4 Loth (70 Gr.) Rosinen, 4 Loth (70 Gr.) Weinbeeren, 2 Glas Marasquino, 8 Loth (140 Gr.) Zucker.

Man löse ein und ein halbes Loth (26 Gr.) Hausenblase gut in Wasser auf und koche sie kurz bis auf drei Eßlöffelvoll; koche vier Loth (70 Gr.) Rosinen, vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, vier Loth (70 Gr.) Citronat mit etwas Wasser und Zucker weich, und wenn das Wasser ganz eingekocht ist, gebe man einige Tropfen Marasquino daran; ebenso werden die Bisquit und Macronen mit etwas Marasquino angefeuchtet. — Ein und ein halber Schoppen (⅙ Liter) Schlagrahm wird fest geschlagen, unter die Hausenblase gerührt, mit sechs Loth (105 Gr.) Vanillezucker versüßt, ein und ein halbes Glas Marasquino dazu gegossen und so lange auf dem Eise gerührt, bis die Creme anfängt dick zu werden; dann wird eine Puddingform mit Mandelöl ausgestrichen, in gestoßenes Eis eingegraben, der Boden schön mit Bisquit und Macronen, mit Weinbeeren und Rosinen ausgelegt, ein Löffelvoll Creme darauf gegeben, wieder Bisquit und Macronen, inzwischen Citronat, Weinbeeren und Rosinen gestreut, und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Kurz vor dem Anrichten wird der Pudding etwas von der Form losgedrückt, hineingeblasen und auf eine Serviette gestürzt. — Von dem halben Schoppen (⅛ Liter) Schlagrahm, einem halben Glas Marasquino und zwei Loth (35 Gr.) Vanillezucker wird eine Sauce gemacht, wie in Nro. 282 gezeigt worden ist, und in einer Saucière beigegeben.

*812. Apostelkuchen als Pudding.

Derselbe Teig, wie in Nro. 718 gezeigt worden ist, wird angemacht, nur mit dem Unterschiede, daß, bevor das Dampf (Dampfel) hineinkommt, unter den Teig noch ein Glas Madeira oder ein Glas Rum nebst sechs weiteren Eßlöffelvoll süßen Doppelrahm gearbeitet werden. Ist das Dampf gut durchgeschlagen, so kommen ein Viertelpfund (170 Gr.) Rosinen, ein Viertelpfund (140 Gr.) Korinthen (getrocknete Weinbeeren), ein Achtelpfund (70 Gr.) Citronat (in kleine Würfel geschnitten) darunter, welche gut mit dem Teig vermengt werden. — Dieser Teig kommt nun in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und wird in derselben an einem warmen Ort gehen gelassen und dann in anderthalb bis zwei Stunden langsam herausgebacken. — Will man nun diesen Kuchen an der Stelle eines warmen Puddings zur Tafel geben, so muß er so gebacken werden, daß er eine halbe Stunde vor dem Anrichten aus dem Ofen kommt; derselbe wird nun mit heißem Punsch (sieh N. 1077) angefeuchtet, welches am besten durch Eintunken in eine Schüssel mit Punsch geschieht, bis er durch und durch feucht ist. — Dieser Kuchen wird nun auf einer Platte angerichtet, und in einer Saucière ein Eierpunsch (sieh N. 1082) dazu servirt.

*813. Gebackener Vanille-Creme.

Ein halbes Stängchen Vanille wird in der Mitte der Länge nach durchgeschnitten, in drei Schoppen (3/4 Liter) gutem Doppelrahm ausgekocht und mit dem nöthigen Zucker versüßt. Nach dem Erkalten werden achtzehn Eigelb daran geschlagen, und dieser Creme durch ein feines Sieb passirt. Dieser Creme wird nun in kleine, glatte runde Förmchen, die mit klarer Butter ausgestrichen sind, gefüllt und im warmen Bad (sieh Nr. 105) ge-

kocht. Nachdem sie erkaltet, wird der Creme in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, in Ei und Bröseln von Abfällen von trockenem Bisquit und Macronen umgewendet und schwimmend im heißen Schmalze gebacken; dann mit Vanille-Zucker bestaubt und auf einer Serviette angerichtet.

814. Pompe (Creme).

Drei Schoppen (3/4 Liter) sehr guter Schlagrahm wird in einer Schüssel oder in einem Kessel zu Schnee geschlagen. Vorher werden zehn Mandelmacronen in kleine, viereckige Stückchen geschnitten, mit einem Gläschen Marasquino angefeuchtet, hierauf drei Viertelpfund (420 Gr.) feiner Zucker und die Plätzchen unter den Rahmschnee gerührt. Eine Puddingform, welche gut schließt, mit kaltem Wasser ausgespült, der Rahmschnee eingefüllt, fest mit dem Deckel geschlossen, in einen Kübel mit Eis, welches mit vier Pfund (2 Kilo) Viehsalz vermengt ist, ganz eingegraben, daß man von der Form nichts mehr sieht. Nach vier Stunden ist es fertig. Dann hebt man die Form heraus, trocknet sie gut ab, stößt sie in ein nicht zu heißes Wasser, stürzt sie auf eine Schüssel, und garnirt sie mit Schaumhäufchen.

Torten, Obstkuchen und verschiedene kleine Bäckereien.

815. Brodtorte.

Bedarf: 3 Loth (52 Gr.) Schwarzbrodbröseln, 2 Löffel Arak, 6 Loth (105 Gr.) Mandeln, ½ Loth (8 Gr.) gestoßenes Zimmtgewürz, ½ Loth (8 Gr.) gestoßenes Nelkengewürz, ½ Citrone, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 1 Loth (17 Gr.) Pomeranzenschale und Citronat, 8 Eier.

Schwarzes Brod wird im Ofen gedörrt und drei Loth (52 Gr.) davon gewogen, ganz fein gestoßen, hierauf mit etwas Arak angefeuchtet. Dann werden sechs Loth (105 Loth) unabgezogene, ganz fein im Mörser gestoßene Mandeln, eine Messerspitze gestoßener Zimmt und deßgleichen gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ein Loth (17 Gr.) fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenschale dazu gegeben, Alles mit zwölf Loth (210 Gr.) gestoßenem Zucker und acht ganzen Eiern ungefähr drei Viertelstunden nach einer Seite*) gerührt. Alsdann bestreicht man eine Tortenform mit Butter, bröselt sie gut aus und läßt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze langsam backen. Das Gewürz, Citronat und Pomeranzenschale wird zuletzt hineingerührt.

816. Brodtorte auf andere Art.

Bedarf: 3 Loth (52 Gr.) Schwarzbrodbröseln, 2 Löffel Himbeersaft, 6 Loth (105 Gr.) Mandeln, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 8 Eier, 2 Loth (35 Gr.) Pomeranzenschale, 2 Loth (35 Gr.) Citronat, ½ Kaffeelöffel gestoßener Zimmt, ½ Löffel Nelkengewürz.

Drei Loth (52 Gr.) schwarzes Brod dörrt man im Ofen, stößt es fein und feuchtet es mit ein wenig

*) Der Teig zu Torten und Backwerk darf immer nur nach einer Seite gerührt werden, und soll besser in einem tiefen Hafen (Topf) mit einem Cremebesen geschlagen werden. (Cremebesen ist eine Ruthe von abgezogenen Weiden oder von verzinntem Draht.)

Himbeersaft an. Dann werden sechs Loth (105 Gr.) unabgezogene Mandeln im Mörser fein gestoßen, zu dem Brod nebst zwölf Loth (210 Gr.) feinem Zucker und acht ganzen Eiern in eine Schüssel gegeben und gerührt (beiläufig drei Viertelstunden), bis es dick und schaumig ist. Dann rührt man je zwei Loth (35 Gr.) fein gewiegte Citronen- und Pomeranzenschalen, je einen halben Kaffeelöffel Zimmt und Nelkengewürz dazu, bestreicht eine Tortenform mit Butter und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Ist sie fertig, bestreut man sie dick mit gestoßenem Zucker oder überzieht sie mit einem Punsch- (Nr. 910) oder Chokoladeguß (Nr. 912).

817. Schwarz-Brodtorte mit Chokolade.

Bedarf: 3/4 Pfd. (420 Gr.) Zucker, 18 Eier, 8 Loth (140 Gr.) Schwarzbrodbröseln, 4 Löffel Wein oder Himbeersaft, 6 Loth (105 Gr.) braune Lebkuchen, 1 Tafel Vanillechokolade, 1/2 Löffel gestoßener Zimmt, 1/2 Kaffeelöffel gestoßenes Nelkengewürz, 8 Loth (140 Gr.) Mandeln, 3 Loth (52 Gr.) Citronat, 1 Citrone.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) feiner Zucker wird mit achtzehn Eidottern drei Viertelstunden gerührt. Dann wird acht Loth (140 Gr.) schwarzes, getrocknetes, fein gestoßenes Brod mit Wein oder Himbeersaft angefeuchtet, sechs Loth (105 Gr.) geriebene braune Lebkuchen, eine Tafel geriebene Vanille-Chokolade, je ein Kaffeelöffel Zimmt und Nelkengewürz, acht Loth (140 Gr.) unabgezogene geriebene oder fein gewiegte Mandeln, drei Loth (52 Gr.) feingeschnittenes Citronat, die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu gegeben und Alles gut mit einander verrührt. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von zwölf Eiweiß leicht darunter gehoben. Alsdann wird die Masse in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gegeben und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

818. Zimmttorte.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Mandeln, 8 Loth (140 Gr.) Zucker, 7 Eier, 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimmt, ½ Kaffeelöffel Nelkengewürz, 3 Loth (52 Gr.) Citronat.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene süße Mandeln werden mit einem Ei im Mörser sehr fein gestoßen, dann mit acht Loth (140 Gr.) feinem Zucker und sechs Eidottern in einer Schüssel ganz dick und schaumig gerührt. Hierauf wird ein Kaffeelöffel Zimmt und halb so viel Nelkengewürz, drei Loth (52 Gr.) fein geschnittene Pomeranzenschale darunter gerührt, sowie der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Alsdann wird eine runde Form mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken und, noch warm, dick mit Zucker bestreut.

819. Linzertorte.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, 5 Eier, ½ Citrone, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 12 Loth (210 Gr.) Mehl, eingesottene Himbeeren.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit ebensoviel fein gestoßenem Zucker schaumig; alsdann rührt man fünf Eidottern, eine nach der andern darunter, reibt die Schale einer halben Citrone daran, gibt vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gewiegte, süße Mandeln, sowie zwölf Loth (210 Gr.) Mehl dazu und verrührt Alles recht gut mitsammen. Dann wird ein Nudelbrett dünn mit Mehl bestaubt, der Teig darauf gegeben und ganz leicht ausgewalkt. Eine Tortenform (Reif) wird mit Butter ausgestrichen, von dem Teig, welcher sehr mürbe ist, vorsichtig ein halbfingerdicker Boden hineingelegt, eingesottene Himbeeren darauf gestrichen. Aus dem übrigen Teig rollt man, indem man ein wenig Mehl hinstreut, lange dünne Streifen aus, legt ein Gitter

darüber und rund herum einen Rand, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei guter Hitze im Rohr.

820. Bröseltorte.

Bedarf: 12 Loth (210 Gr.) Butter, 12 Loth (210 Gr.) Mehl, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 3 Eier, ½ Citrone, gegestoßener Zimmt und Nelkengewürz, eingesottene Früchte oder gekochte Aepfel.

Zwölf Loth (210 Gr.) Butter, ebensoviel Mehl und ebensoviel Zucker, zwei Eidottern, ein ganzes Ei, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, ein wenig Zimmt und Nelkengewürz verarbeitet man auf einem Nudelbrett zu einem feinen Teig. Läßt denselben eine halbe Stunde ruhen, bestreicht dann ein Blech mit Butter, walkt den Teig dünn aus, belegt das Blech damit, bestreicht ihn mit Eingesottenem oder mit gekochten Aepfeln (Nr. 496), macht ein Gitter und einen Rand von dem übrigen Teig darüber, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und bäckt die Torte bei guter Hitze schön gelb.

821. Blitztorte.

Bedarf: 6 Eischwer Zucker, 4 Eischwer Mehl, 2 Eischwer Butter, ½ Citrone, 6 Eier.

Man nehme soviel fein gestoßenen Zucker, als sechs Eier schwer sind, vier Eischwer Mehl, zwei Eischwer Butter, die Hälfte einer abgeriebenen Citrone. Zucker und Butter wird schaumig gerührt, dann sechs Eier, eines nach dem andern, daran gerührt, zuletzt das Mehl gut darunter gemengt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden langsam im Rohr gebacken. Kann auch ganz dünn auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, mit fein blätterigen Mandeln bestreut und im heißen Ofen gebacken und dann in Vierecke geschnitten werden.

822. Sandtorte.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (140 Gr.) Mehl, 4 Eier, ½ Citrone.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone gerührt, dann ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker hinzugefügt und dieß eine halbe Stunde gerührt, alsdann zwei Eidottern und zwei ganze Eier, zuletzt ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl gut darunter gerührt. Eine flache Form oder Reif wird gut mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse gleichmäßig hineingestrichen, oben mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut und langsam gebacken, so lange bis die Torte oben ganz hart geworden ist, was nach einer Stunde gewöhnlich der Fall ist.

823. Schmalztorte.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr) Butter, ¼ Pfd. (140 Gr.) Schmalz, 10 Eier, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (140 Gr.) Mandeln, Zimmt, ½ Pfd. (280 Gr.) Mehl.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter uud ein Viertelpfund (140 Gr.) Schmalz werden eine halbe Stunde gerührt, dann zehn Eidottern, eine nach der andern, daran gerührt, ein halbes Pfund (250 Gr.) feiner Zucker noch eine Viertelstunde mit verrührt, zuletzt ein Viertelpfund (140 Gr.) fein geriebene Mandeln, etwas gestoßener Zimmt und ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl unter beständigem Rühren darunter gemengt. Zuletzt wird der Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben, eine Tortenform mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, der Teig gleichmäßig hineingestrichen und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn die Torte fertig ist, wird sie gut mit Zucker bestreut.

824. Kartoffeltorte.

Bedarf: 12 Eier, 14 Loth (245 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (140 Gr.) Mandeln, ½ Citrone, ¾ Pfd. (420 Gr.) kalte geriebene Kartoffeln.

Zwölf Eidottern und vierzehn Loth (245 Gr.) Zucker werden schaumig gerührt, dann ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene fein gewiegte Mandeln, der Saft und die Schale einer halben Citrone, sowie drei Viertelpfund (420 Gr.) fein geriebene kalte Kartoffeln darunter gerührt. Zuletzt wird der feste Schnee von zwölf Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann wird eine Tortenform mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

NB. Zu Kartoffeltorten verwendet man am besten mehlige, schon einen Tag vorher gekochte Kartoffeln.

825. Kartoffeltorte auf andere Art.

Bedarf: 7 Loth (122 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1 Citrone, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 12 Loth (210 Gr.) geriebene Kartoffeln.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker werden mit sechs Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone schaumig gerührt. Dann werden vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, zwölf Loth (210 Gr.) kalte geriebene Kartoffeln, etwas Citronensaft daran gegeben. Zuletzt wird der Schnee von sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

826. Kartoffelkugelhupf.

Bedarf: ¾ Pfd. (420 Gr.) geriebene Kartoffeln, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 10 Eier, ½ Citrone.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) alte fein geriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßener

Zucker, zehn ganze Eier, sowie die abgeriebene Schale von einer halben Citrone werden eine Stunde langsam mitsammen gerührt. Eine Kugelhupfform wird gut mit Schmalz ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und der Kugelhupf bei guter Hitze drei Viertelstunden gebacken. Alsdann gestürzt und sogleich mit feinem Zucker bestreut.

827. Gefüllte Chokoladetorte.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, eine halbe Stange Vanille, 8 Loth (140 Gr.) Mandeln, 8 Loth (140 Gr.) Mehl, ½ Pfd. (280 Gr.) Chokolade, ½ Pfd. (280 Gr.) Butter, 6 Eier, eingesottene Früchte. — Guß: 4 Loth (70 Gr.) Chokolade, 6 Loth (105 Gr.) Zucker.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Chokolade wird in einem Tiegel oder Kasserol mit zwölf Löffel Wasser aufgelöst und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht, dann zum Erkalten gestellt, während dieser Zeit hie und da umgerührt. Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker wird mit einer halben Stange Vanille fein gestoßen, dann durchgesiebt. Acht Loth (140 Gr.) unabgezogene sehr fein gewiegte Mandeln werden mit acht Loth (140 Gr.) Mehl untermischt. Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, alsdann nach und nach sechs Eidottern, sowie der Zucker, die Mandeln mit dem Mehl untermischt, und die Chokolade, Alles zusammen noch recht gut eine Viertelstunde gerührt. Zuletzt wird der steifgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Zwei gleich große Tortenformen (Reife) werden mit Butter bestrichen, in jede die Hälfte der Masse gefüllt und dann bei einer mäßigen, aber anhaltenden Hitze drei Viertelstunden gebacken. Sind sie gut ausgekühlt, so wird die Eine mit eingesottenen Früchten (Himbeeren, Erdbeeren) gefüllt, die Andere darauf gelegt und mit folgendem Chokoladeguß überzogen: Vier Loth (70 Gr.) Chokolade werden mit vier Löffel Wasser und sechs Loth

(105 Gr.) feinem Zucker in einem Kasserol unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. (Die Masse muß so zäh sein, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, derselbe sogleich besteht.) Nachdem die Torte damit überzogen ist, wird dieselbe auf einem Blech einige Minuten in's Rohr gestellt, damit der Guß trocknet. Jedoch nur bei ganz schwacher Hitze.

828. Chokoladetorte auf andere Art.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) Butter, 6 Loth (105 Gr.) Zucker, 7 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 4 Loth (70 Gr.) Chokolade 3 Loth (52 Gr.) Mehl.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter, ebensoviel Zucker, sechs Eidottern, vier Loth (70 Gr.) fein geriebene Chokolade, vier Loth (70 Gr.) abgezogene, mit einem Ei feingestoßene Mandeln werden schaumig gerührt. Dann werden drei Loth (52 Gr.) feines Mehl darunter gerührt und von vier Eiweiß der feste Schnee darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingegeben und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken, dann mit weißer Glace (Nr. 911) oder Punschguß (Nr. 910) überzogen.

829. Chokoladetorte auf dritte Art.

Bedarf: 5 Loth (87 Gr.) Mandeln, 12 Eier, 5 Loth (87 Gr.) Zucker, ¼ Pfd. (140 Gr.) Chokolade, 4 Loth (70 Gr.) Mehl.

Fünf Loth (87 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit vier Eidottern sehr fein gestoßen, dann fünf Loth (87 Gr.) feiner Zucker mit acht Eidottern zusammen schaumig gerührt, darauf ein Viertelpfund (140 Gr.) fein geriebene Chokolade und vier Loth (70 Gr.) Mehl darunter gerührt, der Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann wird eine Tortenform gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Vier-

telstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Ist die Torte kalt, wird sie mit weißer Glace (Nr. 911) überzogen.

830. Karmelitentorte.

Bedarf: 8 Eier, 1/2 Citrone, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 3 Loth (52 Gr.) Mehl.

Vier Eidottern und vier ganze Eier werden mit der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone in einem Hafen ein wenig abgeschlagen, alsdann fügt man ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker bei und schlägt es mit einem Cremebesen, bis es dick geworden ist. Dann rührt man vier Loth (70 Gr.) abgezogene, ganz fein gewiegte Mandeln und drei Loth (52 Gr.) Mehl daran, bestreicht eine runde Form (Reif) mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

831. Mandelgußtorte.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Mandeln, 6 Eier, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, Butterteig, eingesottene Früchte.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit einem ganzen Ei fein gestoßen, dann mit fünf Eidottern und einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Zuletzt wird das Weiße von den fünf Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Der Boden einer runden Tortenform wird mit einem messerrückendicken Butterteig belegt, halb ausgebacken, mit Eingesottenem (Johannis- oder Himbeeren) überstrichen, die Masse daraufgeschüttet und drei Viertelstunden gebacken. Am besten nimmt man einen Reif, da sich die Torte nicht stürzen läßt.

832. Eierschwer Torte mit färbigem Streuzucker.

Bedarf: 6 Eierschwer Butter, 6 Eierschwer Zucker, und 6 Eierschwer Mehl.

Sechs Eischwer Butter und ebensoviel Zucker werden schaumig gerührt, dann sechs ganze Eier daran gerührt, zuletzt sechs Eischwer Mehl recht gut darunter gemengt. Aus dieser Masse werden drei flache Torten gebacken. Jede davon, wenn sie kalt ist, mit eingesottenem Aprikosenmark oder Himbeeren bestrichen, auf einander gesetzt, oben darauf eine Glasur Nr. 898 gemacht, mit färbigem Streuzucker bestreut, im Ofen bei mäßiger Hitze anziehen lassen, bis sie hart geworden ist. Die Glasur muß weiß bleiben.

833. Orangentorte.

Bedarf: 2 Orangen, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, ½ Pfd. (280 Gr.) Mandeln, 10 Eier, 10 Loth (175 Gr.) Mehl.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker wird an der Schale von einer Orange abgerieben und fein gestoßen. Dann wird ein halbes Pfund (280 Gr.) süße abgezogene Mandeln mit dem Saft von zwei Orangen ebenfalls fein gestoßen, mit dem Zucker und zehn Eidottern schaumig gerührt, hierauf zehn Loth (175 Gr.) Mehl darunter gemengt, zuletzt wird der Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken und noch warm mit Zucker bestreut.

834. Gewürzte Mandeltorte.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 10 Eier, Citrone, Zimmt, Nelkengewürz, 4 Loth (70 Gr.) Citronat, 4 Loth (70 Gr.) Pomeranzenschale, ½ Pfd. (280 Gr.) Mandeln, Butter, Bröseln.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit zehn Eidottern eine halbe Stunde gerührt. Dann kommt die abgeriebene Schale einer halben Citrone,

eine Messerspitze gestoßenes Nelkengewürz, ein Quint (4 Gr.) gestoßener Zimmt, vier Loth (70 Gr.) Citronat, vier Loth (70 Gr.) Pomeranzenschale fein geschnitten, ein halbes Pfund (280 Gr.) unabgeschälte Mandeln fein gestoßen oder gewiegt unter die Masse und wird Alles noch recht gut mitsammen verrührt. Zuletzt hebt man den fest geschlagenen Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter. Ein Tortenblech wird mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse eingefüllt, und im nicht zu heißen Ofen drei Viertelstunden gebacken.

835. Blitzkuchen.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, 4 Eier, 3 Loth (52 Gr.) Mandeln, ¼ Pfd. (140 Gr.) Mehl, etwas Kandiszucker.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter rührt man mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker schaumig. Rührt dann vier Eidottern, eine nach der andern, ferner drei Loth (52 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, dann ein Viertelpfund (140 Gr.) ganz feines Mehl daran und, nachdem Alles noch einmal gut verrührt ist, hebt man zuletzt den festgeschlagenen Schnee von vier Eiweis leicht darunter. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, mit feinem Zucker ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit Wasser bestrichen, dick mit feinem Kandiszucker und abgezogenen fein gewiegten Mandeln besät und drei Viertelstunden langsam im Rohr gebacken.

836. Krachkuchen.

Bedarf: 5 Loth (87 Gr.) Mehl, 4 Loth (70 Gr.) Butter, 3 Loth (52 Gr.) Zucker, ½ Citrone, 1 Ei, etwas Kandiszucker.

Auf ein Nudelbrett gibt man fünf Loth (87 Gr.) Mehl, vier Loth (70 Gr.) Butter, drei Loth (52 Gr.) Zucker, die fein gewiegte Schale von einer halben Citrone und eine Eidotter, verarbeitet dies zu einem Teige, staubt ein wenig Mehl auf das Brett und walkt ihn

kleinfingerdick aus. Will man den Teig dünner haben, so drückt man ihn erst auf dem mit Butter bestrichenen Blech mit der Hand noch dünn, bestreicht ihn mit Wasser besät ihn dick mit fein gestoßenem Kandiszucker und fein gewiegten Mandeln und bäckt ihn, bis er schön gelb ist.

837. Krachkuchen auf andere Art.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1 Citrone, 1 Ei, einige Mandeln.

Von einem Viertelpfund (140 Gr.) Mehl, einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter, einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker auf einer Citrone abgerieben und einem Eigelb, wird auf dem Nudelbrett ein Teig bereitet, welchen man messerrückendick auswalkt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit Eigelb bestreicht, feine Mandeln und Zucker darauf streut und ihn schön gelb bäckt. Dann wird er, noch warm, in Stückchen geschnitten zu Tische gegeben.

838. Bisquitkugelhupf.

Bedarf: 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 9 Eier, 1/2 Citrone 8 Loth (140 Gr.) feines Mehl.

Zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, fünf ganze Eier und vier Eidottern werden mit der abgeriebenen Schale einer halben Citrone und ein wenig Saft davon, in einem Hafen so lange geschlagen oder in einer Schüssel drei Viertelstunden gerührt, bis es ganz dick geworden ist, dann werden acht Loth (140 Gr.) Stärkemehl oder anderes feines Mehl schnell darunter gerührt. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

839. Bisquitkugelhupf auf andere Art.

Bedarf: 20 Loth (350 Gr.) Zucker, 12 Eier, 14 Loth (245 Gr.) Stärkemehl, 1/2 Citrone.

Es werden zwanzig Loth (350 Gr.) feiner Zucker mit sechs ganzen Eiern und sechs Eidottern nebst der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde gerührt oder in einen tiefen Hafen auf der Wärme so lange mit einem Schneeschläger geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist. Dann vierzehn Loth (245 Gr.) Stärkemehl schnell darunter gerührt. Damit der Teig sogleich eingefüllt werden kann, muß die mit Butter ausgestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Kugelhupfform schon bereit gehalten werden. Der Kugelhupf muß drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken werden.

840. Englischer Kuchen.

Bedarf: 3/4 Pfd. (420 Gr.) Butter, 3/4 Pfd. (420 Gr.) Zucker, 12 Eier, 1 Glas Arak, Pomeranzenschale, Citronat, Rosinen, 3/4 Pfd. (420 Gr.) Mehl.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter werden mit drei Viertelpfund (420 Gr.) feinem Zucker schaumig gerührt, dann zwölf ganze Eier, eines nach dem andern, daran geschlagen, ein Glas Arak, etwas fein gewiegte Pomeranzenschale und Citronat, ein wenig Rosinen, zuletzt drei Viertelpfund (420 Gr.) Mehl daran gegeben und gut mit verrührt. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine gute Stunde sehr langsam gebacken.

841. Puff.

Bedarf: 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 8 Eier, 12 Loth (210 Gr.) Mehl, 2 Loth (35 Gr.) Citronat, 2 Loth (35 Gr.) Weinbeeren, 2 Loth (35 Gr.) Rosinen.

Zwölf Loth (210 Gr.) Zucker wird mit 8 Dotter schaumig gerührt, zwölf Loth (210 Gr.) feines Mehl,

zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, je ebensoviel Weinbeeren und Rosinen dazu gegeben. Hierauf wird das Weiße von den acht Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Alsdann streicht man eine längliche Form mit Butter aus, streut sie mit Bröseln aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

842. Punschblätter.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Citrone, 4 Eier, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Mehl, 2 Löffel Arak, eingesottene Früchte.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird mit einem Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt. Zuletzt wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl beigefügt, Alles gut verrührt, die Masse in zwei mit Butter ausgestrichene Tortenformen (Reife) eine halbe Stunde gebacken. Dann läßt man sie auskühlen, nimmt sie vom Blech herunter, legt sie auf eine Tortenplatte, bespritzt sie mit einem Löffel guten Arak, füllt das eine Blatt mit eingesottenen Früchten (am besten Himbeeren), legt das zweite Blatt darauf, bespritzt es auch mit einem Löffel Arak und bestreut es oben dick mit Zucker.

843. Mandelblätter.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Mandeln, 9 Eier. — Fülle: 3 Loth (52 Gr.) Zucker, 3 Eier, 1 Löffel Arak.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, ebensoviel feiner Zucker, ein halbes Pfund (280 Gr.) süße, abgezogene, mit einem Ei fein gestoßene Mandeln werden mit acht Eidottern schaumig gerührt. Dann schlägt man das Weiße von acht Eiern zu festem Schnee und hebt es leicht darunter. Von dieser Masse bäckt man in

Tortenformen drei Blätter schön hellgelb. Sind sie kalt, gibt man folgende Fülle darauf: Drei Loth (52 Gr.) Zucker wird mit drei Eidottern schaumig gerührt, dann ein Löffel Arak daran gegeben. Das erste Blatt wird alsdann mit der Hälfte der Fülle bestrichen, mit dem zweiten Blatt bedeckt, dann wieder gefüllt und mit dem dritten Blatt bedeckt. Hierauf setzt man sie auf ein Blech und läßt sie im Rohr acht Minuten anziehen. Dann kann man sie mit Glace (Nr. 911) überziehen oder nur mit Zucker bestreuen.

844. Erdbeerkuchen.

Bedarf: 20 Loth (350 Gr.) Mehl, 12 Loth (210 Gr.) Butter, 1½ Loth (25 Gr.) Zucker, 1½ Loth (25 Gr.) Mandeln, 5 Eier, ½ Citrone. — Guß: 6 Eiweiß, 6 Loth (105 Gr.) Zucker, ½ Maß (½ Liter) Erdbeeren.

Auf ein Nudelbrett gibt man zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, anderthalb Loth (25 Gr.) Zucker, anderthalb Loth (25 Gr.) mit einem Ei gestoßene abgezogene Mandeln, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, vier hartgekochte Eidottern. Bearbeitet dieses zu einem feinen Teig, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ein längliches Kuchenblech mit Butter, legt den Teig darauf, biegt einen fingerbreiten Rand an den Seiten herum auf und bäckt ihn schön gelb. Ist er kalt, schlägt man von sechs Eiweis einen ganz steifen Schnee, mengt sechs Loth (105 Gr.) gestoßenen Zucker, sowie eine halbe Maß (½ Liter) gute, reife Erdbeeren darunter, bestreicht den Kuchen damit, übersät ihn oben mit Zucker, bäckt ihn langsam bei mäßiger Hitze, bis der Schnee ganz durchgezogen und schön gelb geworden ist.

845. Aepfelkuchen mit Bisquitguß.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Mehl, ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 3 Eier, Zimmt, Aepfel.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, ein Viertelpfund (140 Gr.)

feinen Zucker, ein ganzes Ei, zwei Eidottern und etwas Zimmt, verarbeitet man Alles auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig, welchen man eine halbe Stunde ruhen läßt. Hierauf bestreicht man eine ziemlich runde Form mit Butter oder Schmalz, walkt den Teig messerrückendick aus, belegt den Boden damit und backt ihn halb. Vier große Aepfel werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit ein paar Löffel gestoßenen Zucker in einem Tiegel halb weich gedünstet, hierauf auf eine Platte gegeben zum Auskühlen. Dann die Aepfel auf den halb gebackenen Teig gestrichen und mit folgender Bisquitmasse übergossen: ein Viertelpfund (140 Gr.) feiner Zucker wird mit fünf ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone in einem tiefen Hafen geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist, zuletzt ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl darunter gerührt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

846. Gußkuchen mit Aepfel.

Bedarf: Butterteig, Aepfel, 6 Eier, ½ Quart (⅛ Liter) Rahm, Zucker, Zimmt. — Guß: ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, 5 Eier, ¼ Pfd. (140 Gr.) feines Mehl.

Man belegt den Boden einer runden Form mit Butterteig (Nr. 620) oder Bröselteig (Nr. 616) messerrückendick, doch so, daß ein fingerbreiter Rand außen bleibt, bestreicht denselben mit Eigelb, schneidet gut abgeschälte Aepfel in lange, halbfingerdicke Schnitten und legt sie gleichmäßig nacheinander darauf. Schlägt sechs Eier mit einem halben Quart (⅛ Liter) gutem kalten Rahm, Zucker, bis es sehr süß ist, mit etwas Zimmt, tüchtig ab und gießt es über die Aepfel. Letztere müssen zur Hälfte sichtbar sein; dann bäckt man den Kuchen bei guter Hitze drei Viertelstunden. Sollte der Guß während des Backens Blasen werfen, so darf man nur mit einer Gabel hineinstechen, so fallen sie zusammen.

847. Brodkuchen mit Kirschen oder Weichseln.

Bedarf: 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. (280 Gr.) Bröseln, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, Zimmt, Nelkengewürz, $\frac{3}{4}$ Pfd. (420 Gr.) Kirschen und etwas Schmalz.

Zwölf Loth (210 Gr.) Zucker wird mit zehn Eidottern eine halbe Stunde in einem hohen Hafen mit einem Schneeschläger oder Cremebesen geschlagen, dann ein halbes Pfund (280 Gr.) fein geriebene weiße Bröseln, sowie vier Loth (70 Gr.) unabgezogene fein gewiegte Mandeln nebst einem Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt und Nelkengewürz darunter gerührt, zehn Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Zuletzt werden drei Viertelpfund (420 Gr.) Kirschen, von denen die Stiele entfernt sind, darunter gerührt. Eine runde Form streicht man mit Schmalz aus, bröselt sie aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. — Nach Belieben kann man auch die Kirschen oder Weichseln auskernen, dann gibt man die Hälfte der Masse in die mit Schmalz ausgestrichene Form, legt eine Oblate darauf, dann die Kirschen oder Weichseln, zuletzt die andere Hälfte der Masse.

848. Brodkuchen auf andere Art.

Bedarf: $\frac{1}{2}$ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 10 Eier, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{2}$ Liter) Bröseln, Zimmt, Nelkengewürze, 4 Loth (70 Gr.) Mandeln, 2 Löffel Wein, Citrone, Weichseln oder Kirschen.

Ein halbes Pfund (280 Gr) fein gestoßener Zucker wird in einem tiefen Hafen mit zehn ganzen Eiern mit einem Drahtbesen so lange geschlagen, bis die Masse ganz dick und schaumig ist, dann werden eine halbe Maß, ($\frac{1}{2}$ Liter) feine Bröseln, ein Theelöffel gestoßener Zimmt, ebensoviel gestoßenes Nelkengewürz, vier Loth (70 Gr.) unabgezogene, süße sehr fein gewiegte Mandeln und etwas abgeriebene Citronenschale darunter gerührt. Die

Bröseln kann man mit zwei Löffel weißen oder rothen Wein anfeuchten. Zuletzt werden ein Pfund (560 Gr.) Kirschen oder Weichseln, von denen die Stiele entfernt sind, darunter gerührt. Zwei Kugelhupf- oder runde Tortenformen werden gut mit Schmalz ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Rohre gebacken.

849. Kirschen- oder Weichselnkuchen mit Bisquitguß.

Bedarf: Butterteig, Kirschen. — Zur Bisquitmasse: ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, 5 Eier, 6 Loth (105 Gr.) Mehl, ½ Citrone.

Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Butterteig messerrückendick belegt, vorher ein wenig gebacken, große schwarze Kirschen, die man von den Stielen befreit und ausgekernt hat, darauf gegeben, von einer gewöhnlichen Bisquitmasse einen zwei Finger hohen Guß darauf gegeben und eine halbe Stunde langsam gebacken. Die Bisquitmasse bereitet man, indem man ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker und fünf ganze Eier schaumig rührt, dann die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und sechs Loth (105 Gr.) feines Mehl darunter rührt.

850. Kirschenkuchen mit Vanilleschnee.

Bedarf: ¾ Pfd. (420 Gr.) Mehl, ½ Pfd. (280 Gr.) Butter, 15 Loth (263 Gr.) Zucker, ½ Citrone, 3 Eidottern, 5 Eiweiß, Kirschen, Vanille.

Man nimmt drei Viertelpfund (420 Gr.) feines Mehl, ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, acht Loth (140 Gr.) feinen Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, drei Eidottern sowie zwei Löffel sauren Rahm und macht auf dem Nudelbrett einen Teig. Alsdann bestreicht man eine runde Form mit Butter, walkt den Teig gut aus und legt von demselben einen fast halbfingerdicken Boden mit einem fingerhohen Rand

in die Form. Bestreicht den Rand mit Eigelb und bäckt den Teig bei guter Hitze schön gelb. Nun entfernt man die Steine aus den Kirschen oder Weichseln, gibt sie in einen Tiegel mit etwas Zucker und läßt sie aufkochen, dann gießt man sie auf ein Sieb, läßt den Saft ablaufen und legt die Früchte recht dicht auf den gebackenen Teig. Hierauf schlägt man von fünf Eiweiß einen recht steifen Schnee, hebt fünf Loth (87 Gr.) fein gesiebten Zucker, welcher vorher mit Vanille gestoßen ist, leicht darunter, gibt diesen Guß oben auf die Kirschen, bestreut den Kuchen mit feinem Zucker und bäckt ihn schön gelb bei mäßiger Hitze.

851. Sandkuchen mit Kirschen oder Weichseln.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Butter, 2 Eier und 2 Eidottern, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Mehl, Kirschen.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) feingestoßener Zucker und ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dann zwei ganze Eier und zwei Eidottern daran gegeben, zuletzt wird ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl recht gut darunter gerührt. Eine flache runde Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse mit einem Löffel gleichmäßig hineingestrichen, Kirschen oder Weichseln darauf gelegt (nicht hineingedrückt, da sie beim Backen schon hinuntersinken) bei mäßiger Hitze schön gelb (drei Viertelstunden) gebacken.

852. Kirschenkuchen mit Guß.

Bedarf: 3/4 Pfd. (420 Gr.) Mehl, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Butter, 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 8 Eidottern, Kirschen, 1/8 Quart, (1/8 Liter) Rahm.

Man nimmt drei Viertelpfund (420 Gr.) Mehl, ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker und drei Eidottern und macht davon auf dem Nudelbrett einen Teig. Walkt ihn dünn aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes

Blech, biegt außen herum einen fingerhohen Rand auf, damit der Saft nicht herunterläuft, bestreicht ihn mit Eigelb, belegt den Teig dann mit Kirschen. Hierauf verrührt man fünf Eidottern mit einem Löffel Mehl recht gut, gießt ein halbes Quart ($^1/_8$ Liter) kalten Rahm dazu, sowie Zucker, bis es süß genug ist; ist es abermals recht gut verrührt, so gießt man es an die Kirschen; der Kuchen wird sogleich bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. — Statt der Kirschen können auch Weichseln genommen werden.

853. Zwetschgenkuchen von Hefen= oder Butterteig.

Bedarf: Hefen= oder Butterteig, Zwetschgen, Ei, Zucker, Zimmt.

Ist ein Hefenteig nach Nr. 613 oder Butterteig nach Nr. 620 bereitet, so schneidet man sehr reife große Zwetschgen in der Mitte auf und befreit sie vom Kern. Ein Nudelbrett wird dünn mit Mehl bestreut, der Teig darauf gegeben. Der Hefenteig halbfingerdick, der Butterteig nur messerrückendick ausgewalkt. Ein rundes oder langes Kuchenblech oder eine zweifingerhohe lange irdene Bratpfanne mit Schmalz ausgestrichen, der Boden mit dem Teig belegt, an den Seiten ein daumenbreiter Rand aufgebogen, derselbe mit verklopftem Ei bestrichen, die Zwetschgen gleichmäßig darauf gelegt, mit feinem Zucker, welcher mit etwas gestoßenem Zimmt vermischt ist, darauf gestreut und bei guter Hitze gebacken. Noch warm ebenfalls noch ein wenig mit Zucker bestreut.

854. Zwetschgenkuchen von Eischwer.

Bedarf: 4 Eischwer Butter, 4 Eischwer Zucker, 4 Eier, 4 Eischwer Mehl, reife Zwetschgen.

Butter, soviel als vier Eier wiegen, und Zucker in demselben Gewicht, wird eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann vier ganze Eier, eines nach dem andern daran gerührt, zuletzt vier Eischwer Mehl gut darunter

gemischt. Eine runde Tortenform wird alsdann mit Butter bestrichen, die Masse gleichmäßig hineingestrichen. Dann werden reife Zwetschgen halbirt, von den Steinen befreit, der Kuchen oben ganz damit belegt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

855. Zwetschgenkuchen von mürbem Teig.

Bedarf: $^1/_2$ Maß ($^1/_2$ Liter) Mehl, $^1/_4$ Pfd. (140 Gr.) Butter, 2 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Zucker, gestoßener Zimmt, etwas Salz, ein Löffel saurer Rahm, reife Zwetschgen.

Auf ein Nudelbrett gibt man eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) feines Mehl, verarbeitet dieß mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter recht gut. Alsdann gibt man ein ganzes Ei, einen Löffel sauren Rahm, ein wenig gestoßenen Zimmt, etwas Salz und vier Loth (70 Gr.) gestoßenen Zucker daran und verarbeitet dieß Alles zu einem feinen Teig. Nun staubt man etwas Mehl auf das Brett, walkt den Teig halbfingerdick aus, streicht ein rundes Kuchenblech mit Schmalz aus, legt den Teig hinein, biegt einen fingerhohen Rand außen auf, bestreicht denselben mit Eigelb, reife Zwetschgen werden halbirt, von den Steinen befreit, der Kuchen dicht damit belegt und etwas feiner Zucker, mit gestoßenem Zimmt vermischt, darauf gestreut. Drei Viertelstunden wird der Kuchen bei mäßiger Hitze gebacken.

856. Baisers- (spr. Bäseh-) Kuchen.

Bedarf: Mürber Teig, 8 Eiweiß, 10 Loth (178 Gr.) Zucker, eingesottene Johannisbeeren.

Ein rundes Tortenblech wird mit einem dünnen Boden von mürbem Teig (Nr. 616) belegt und hellgelb gebacken, dann läßt man ihn kalt werden; während dem schlägt man von acht Eiweiß einen ganz steifen Schnee, hebt zehn Loth (178 Gr.) ganz feinen Zucker darunter, streicht auf den Boden des Kuchens eingesottene Johannisbeeren, gibt den Schnee darauf, zuckert ihn noch

gut und bäckt ihn eine Viertelstunde im Rohr, so lange, bis der Schnee angezogen hat.

857. Mandelbögen.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) Zucker, 6 Loth (105 Gr.) Mandeln, ½ Citrone, 1 Löffel Stärkemehl, Oblaten.

Sechs Loth (105 Gr.) feiner Zucker wird mit vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale und drei, zu Schnee geschlagenen Eiweiß, eine Viertelstunde gerührt. Dann werden noch zwei Loth (35 Gr.) abgezogene, der Länge nach geschnittene Mandeln und ein Kochlöffel voll Stärkemehl daran gerührt. Hierauf belegt man ein Blech mit Oblaten, streicht den Teig gut messerrückendick auf, bäckt ihn halb, schneidet dann zweifingerbreite und handlange Streifen und bäckt diese ganz fertig. Hierauf biegt man sie noch warm über ein Bogenblech oder über ein rundes, dickes Holz. Sollten sich die Streifen nicht mehr gut biegen lassen, so stellt man sie ein wenig in das Rohr zurück, damit sie wieder warm werden.

858. Mandelbögen auf andere Art.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Mandeln, 4 Eier, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, ½ Citrone.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit einem ganzen Ei fein gestoßen; dann mit einem halben Pfund (280 Gr.) feinen Zucker und drei ganzen Eiern und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone schaumig gerührt. Ein heiß gemachtes Blech wird dünn mit weißem Wachs bestrichen, ist es kalt, werden handbreite, messerrückendicke Streifen aufgestrichen, so zwar, daß auf dem Bleche in der Mitte ein dreifingerbreiter leerer Raum bleibt, und dann die Streifen hellgelb gebacken, hierauf werden handbreite viereckige Schnitte daraus geschnitten und sogleich warm schnell über ein rundes Holz gebogen.

859. Citronenbögen.

Bedarf: 4 Eischwer Zucker, 2 Eier, 2 Eiweiß, ½ Citrone, 2 Eischwer Mehl.

Vier Eischwer feiner Zucker wird mit zwei ganzen Eiern, zwei Eiweiß und der fein gewiegten Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde fein gerührt, alsdann gibt man den Saft einer halben Citrone und zwei Eischwer Mehl daran. Ein heiß gemachtes Blech bestreicht man mit Wachs, ist es erkaltet, streicht man die Masse gut messerrückendick darauf, gibt Streuzucker vom Conditor darauf, ist es gebacken, so schneidet man sie auf dem Blech in Streifen und biegt sie warm über ein Bogenblech oder über ein rundes dickes Holz.

860. Bisquitbögen.

Bedarf: 3 Eischwer Zucker, 3 Eischwer Mehl, 3 Eier.

Man nimmt drei Eischwer Zucker, schlägt ein ganzes Ei und zwei Eidottern daran, rührt es eine halbe Stunde, rührt dann drei Eischwer Mehl hinein, zuletzt hebt man den festen Schnee von zwei Eiweiß leicht darunter. Ein Blech läßt man heiß werden, bestreicht es mit Wachs, ist es kalt, streicht man den Teig handbreit, messerrückendick auf, bestreut ihn oben mit fein gewiegten Mandeln und bäckt ihn bei mäßiger Hitze halb, schneidet ihn dann in zweifingerbreite Streifen auf dem Blech, bäckt sie noch ganz aus, hebt sie mit dem Messer vom Blech und biegt sie warm über ein dickes rundes Holz. Sollten sie zu schnell kalt werden, stellt man sie wieder in's Rohr, denn nur im warmen Zustande lassen sie sich biegen.

861. Hohlhippen (Rollkuchen) mit dem Eisen.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) Mehl, 3 Eßlöffel Zucker, Zimmt, nußgroß Butter, Rahm, Wein, 1 Ei. — Vanilleschnee: Schlagrahm, Zucker, Vanille.

Sechs Loth (105 Gr.) Mehl, drei Eßlöffel feinen Zucker, nußgroß zerlassene Butter, gibt man in eine

Schüssel rührt ein Ei, etwas kalten Rahm und so viel weißen Wein daran, bis es dick wie ein Omeletteig ist. Dann macht man das Eisen heiß, bestreicht es mit einer Speckschwarte, gibt zwei kleine Eßlöffel Teig hinein, drückt das Eisen, jedoch nicht gleich fest zusammen, da sonst der Teig herauslaufen würde, erst wenn er ein wenig angezogen hat, schließt man das Eisen ganz fest und bäckt die Hohlhippen auf beiden Seiten hellgelb; nimmt sie alsdann heraus und biegt sie noch warm über ein dünnes rundes Holz, oder dreht noch warm kleine runde Düten daraus. Man kann sie auch mit Vanilleschnee füllen. — Vanilleschnee bereitet man, indem man guten Schlagrahm in einer Schüssel oder Kessel so lange schlägt, bis daraus ein fester, steifer Schnee entsteht, welchen man dann mit Zucker, der mit etwas Vanille zusammen fein gestoßen und durchgesiebt wird, vermischt.

862. Hohlhippen ohne Eisen.

Bedarf: 2 Eischwer Zucker, 2 Eier, Zimmt, $1/2$ Citrone, 2 Eischwer Mehl.

Zwei Eischwer Zucker wird mit zwei ganzen Eiern recht schaumig gerührt, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und zwei Eischwer Mehl gut darunter gerührt: Ein Blech ohne Rand läßt man heiß werden, bestreicht es dünn mit Wachs; ist es kalt, streicht man den Teig handbreit und messerrückendick darauf und bäckt ihn bei mittlerer Hitze; dann schneidet man handgroße, viereckige Stücke daraus und biegt sie warm über ein rundes Holz.

863. Mehlhippen.

Bedarf: 3 Eischwer Zucker, $1/2$ Stange Vanille, 3 Eier, 3 Eischwer Mehl.

Drei Eischwer Zucker mit ein wenig Vanille gestoßen und dann gesiebt, wird mit drei Eiern schaumig gerührt, dann drei Eischwer Mehl gut damit vermengt.

Hierauf wird ein Blech heiß gemacht und mit Wachs bestrichen; ist es kalt, wird es handbreit mit Teig ganz dünn bestrichen. Ist der Teig hellgelb gebacken, werden viereckige Stücke daraus geschnitten, mit einem Messer vom Blech abgelöst und sogleich über ein rundes Holz gebogen. — Wenn alle gebacken sind, werden sie mit Vanilleschnee (Nr. 861) gefüllt.

864. Hobelspäne.

Bedarf: 2 Eischwer Zucker, 2 Eier, ½ Citrone, 2 Eischwer Mehl.

Zwei Eischwer Zucker wird mit zwei ganzen Eiern eine Viertelstunde gerührt, etwas geriebene Citronenschale dazu gegeben, dann zwei Eischwer Mehl hineingerührt. Ein Blech wird heiß gemacht, dann mit Wachs bestrichen; ist es kalt, der Teig messerrückendick aufgestrichen, schön gelb gebacken, sogleich in fingerbreite Streifen geschnitten und schnell über ein dünnes rundes Holz oder einen reinlichen Kochlöffelstiel gewickelt.

865. Chokoladebisquit.

Bedarf: 12 Eier, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 6 Loth (105 Gr.) Vanillechokolade, 12 Loth (210 Gr.) feines Mehl.

Zwölf Eidottern, ein halbes Pfund (280 Gr.) feiner Zucker, sechs Loth (105 Gr.) fein geriebene Vanillechokolade wird eine halbe Stunde gerührt, sodann zwölf Loth (210 Gr.) feines Mehl nach und nach darunter gethan und zuletzt das Weiße von den zwölf Eiern zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Dieß füllt man in zwei mit Butter bestrichene längliche Blechformen und bäckt es bei mäßiger Hitze.

866. Wiener Bisquit.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 16 Eier, 1 Citrone, 20 Loth (350 Gr.) feines Mehl.

Man rührt in einer Schüssel ein Pfund (560 Gr.) feinen Zucker mit sechzehn Eidottern und der abgeriebenen

Schale einer Citrone drei Viertelstunden lang, gibt den Saft einer Citrone dazu und rührt es noch eine Viertelstunde. Hierauf rührt man zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl dazu und hebt den Schnee von vierzehn Eiweiß leicht darunter. Zwei Tortenformen werden sodann mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt, doch darf die Form nur halbvoll sein und muß sehr langsam gebacken werden. Wenn die Torte zweifingerhoch über die Form steigt und oben etwas aufspringt, ist sie nach Wunsch.

867. Eischwerschnitten.

Bedarf: 4 Eischwer Zucker, 2 Eischwer Mehl, 1 Eischwer Butter ½ Citrone, 4 Eier, Weinbeeren, Citronat

Man nimmt vier Eischwer fein gestoßenen Zucker, zwei Eischwer Mehl, ein Eischwer Butter. Die Butter läßt man in einer Schüssel zerschleichen, reibt die Schale einer halben Citrone hinein, schlägt ein Ei dazu und rührt es gut ab. Dann gibt man den Zucker hinzu und rührt es, bis es dick und schaumig ist, schlägt die andern drei Eier, eines nach dem andern daran, rührt es gut ab, zuletzt verrührt man auch das Mehl gut mit dem übrigen, und gibt drei Loth (52 Gr.) kleine Weinbeeren und zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat dazu. — Den Teig gibt man in eine lange mit Butter ausgestrichene und ausgebröselte Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Nachdem er ausgekühlt, kann man ihn mit Punsch- (Nr. 910) oder Chokoladeguß (Nr. 912) überziehen; kalt geworden, wird er dann in dünne Schnitten aufgeschnitten.

868. Spieß- oder Baumkuchen.

Bedarf: 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Butter, 30 Eier, 1½ Pfd. (840 Gr.) Zucker, 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Mehl, 3 Citronen, 1 Loth (17 Gr.) gestoßener Zimmt, ½ Loth (9 Gr.) Nelkengewürz, 4 Loth (70 Gr.) Citronat, 1 Quart (¼ Liter) saurer Rahm.

Zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) sehr frische Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach dreißig Eidot-

tern und anderthalb Pfund (840 Gr.) feiner Zucker, sowie zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) feines Mehl darunter gemischt und beinahe eine Stunde gerührt. Dann wird die abgeriebene Schale von drei Citronen, ein Loth (17 Gr.) Zimmt ein halbes Loth (9 Gr.) Nelken, vier Loth (70 Gr.) ganz fein geschnittenes Citronat, zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß von den dreißig Eiern darunter gehoben.

Der Kuchen wird auf folgende Art gebacken:

Man nimmt dazu ein drei Viertel Ellen langes, in Form eines Zuckerhutes oder zugespitzten Kegels gedrehtes buchenes Stück Holz, welches unten fünf ein halb Zoll breit und oben drei ein viertel Zoll im Durchmesser hat, so daß sich der Kegel zwei ein Viertel Zoll verjüngt oder von unten bis oben abnimmt. Durch die Mitte geht der Länge nach ein Loch, durch welches man einen gewöhnlichen Bratspieß steckt, den man unten und oben mit hölzernen Keilchen fest verkeilt, doch muß dieses mit großer Genauigkeit geschehen, damit der Kegel nicht schwanken kann, weil sonst der Kuchen nicht egal backen würde. Um diesen Baum oder Kegel schlägt man zwei Bogen weißes Papier, so glatt wie möglich und wickeln Bindfaden ganz fest und dicht herum, einen Faden an den andern. An beiden Enden des Kegels müssen Stifte eingeschlagen werden, um die Enden des Fadens fest einzuschleifen; dann legt man den Spieß auf die Böcke zum Feuer, welches von hartem, dürren, klein gemachten Holz sein muß, damit man es nach Belieben stark und schwach machen kann. Den Bindfaden läßt man heiß werden und begießt ihn zuerst mit klarer Butter; dann nimmt man etwas von der Masse und trägt den ersten Guß so egal wie möglich ungefähr einen kleinen Finger dick auf. Hiebei muß etwas geschwind gedreht worden, welches man auch bei den übrigen Aufgüssen zu beobachten hat. Unter den Kegel wird eine Bratpfanne gesetzt,

Eigelb, zwei Eßlöffel guter saurer Rahm und etwas abgeriebene Citronenschale wird auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet. Alsdann bestaubt man das Nudelbrett leicht mit Mehl, walkt den Teig messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bestreut ihn gut mit fein gestoßenem Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist. Rädelt dann viereckige Stückchen daraus. Ein Blech wird hierauf mit Butter bestrichen, die Stückchen darauf gelegt und bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

892. Stritzeln zum Thee.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 3 Eier, ½ Loth (9 Gr.) gestoßener Zimmt, ½ Pfd. (280 Gr.) Mehl.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker mit zwei Eigelb und einem ganzen Ei eine halbe Stunde, gibt dann ein halbes Loth (9 Gr.) gestoßenen Zimmt und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl darunter, bestaubt ein Nudelbrett dünn mit Mehl, gibt den Teig darauf, formt lange Strängchen daraus und drückt sie in der Mitte der Länge nach mit dem Messer etwas ein. Ein Blech wird heiß gemacht, mit Wachs bestrichen, die Strängchen darauf gelegt, mit Eigelb bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

893. Theeringeln.

Bedarf: 8 Loth (140 Gr.) Butter, 4 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Zucker, 10 Loth (175 Gr.) Mehl.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Butter recht schaumig, rührt vier Eidottern, hart gesotten und fein zerdrückt, ferner vier Loth (70 Gr.) feinen Zucker und zehn Loth (175 Gr.) Mehl darunter. Dieß wird auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet, messerrückendick ausgewalkt, kleine Ringe mit einem Ausstecher daraus gestochen, dieselben auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gelegt, die Ringelchen werden mit Eigelb bestri-

chen, mit grobem Zucker besät und ganz hell, bei mäßiger Hitze gebacken.

894. Marzipan.

Bedarf: 5 Eier, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (560 Gr.) Mehl, 1 Löffel Arak, 1 Messerspitze pulverisirte Potasche.

Fünf ganze Eier werden mit einem Pfund (560 Gr.) Zucker eine Stunde gerührt, dann ein Pfund (560 Gr.) fein gesiebtes getrocknetes Mehl nebst einem Löffel Arak darunter gemengt, auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet, bis derselbe ganz fein ist. Alsdann staubt man etwas Mehl auf das Nudelbrett, legt den Teig darauf, läßt ihn zwei Stunden mit einem gewärmten Tuche zugedeckt ruhen, staubt dann abermals etwas Mehl auf das Brett, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet Stückchen daraus, drückt sie mit Marzipanformen aus, welche man mit Mehl, welches mit feinem Zucker vermischt ist, ausstaubt, stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Morgen macht man ein Blech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs, ist es kalt, legt man die Stückchen darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Der Marzipan muß weiß bleiben, er darf deßhalb nur so lange im Ofen bleiben, bis er aufgestiegen und hart geworden ist. Man kann unter die Masse während dem Rühren auch eine Messerspitze Potasche mengen, dann steigt es besser.

895. Pfeffernüsse.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 5 Eier, ½ Citrone, 1 Pfd. (560 Gr.) Mehl, 1 Loth (17 Gr.) gestoßene Cardamome, gestoßener Zimmt, Nelkengewürz, 1 Messerspitze pulverisirte Potasche, 2 Loth (35 Gr.) Citronat.

Ein Pfund (560 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit fünf Eiern eine Stunde gerührt. Alsdann wird die abgeriebene Schale einer Citrone, ein Loth (17 Gr.) gestoßene Cardamome, eine Messerspitze Potasche, ein

wenig gestoßener Zimmt und Nelkengewürz, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat darunter gerührt, ein Pfund (560 Gr.) Mehl auf dem Nudelbrett darunter geknetet. Diesen Teig walkt man messerrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher Pfeffernüsse in der Größe eines 10 Pf.-Stückes daraus, läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes wieder erkaltetes Blech, und bäckt sie am andern Morgen bei mäßiger Hitze. Sie müssen weiß bleiben und werden noch warm mit einem Messer vom Blech abgelöst.

896. Busserln.

Bedarf: 4 Eier, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, ½ Loth (9 Gr.) runder kleiner Anis, 1 Pfd. (560 Gr.) Mehl.

Vier ganze Eier werden mit einem Pfund (560 Gr.) fein gestoßenem Zucker eine Stunde gerührt, dann ein halbes Loth (9 Gr.) runder kleiner Anis, sowie ein Pfund (560 Gr.) feines trockenes Mehl darunter gemischt, auf dem Nudelbrett mit noch etwas Mehl zu einem feinen Teig verarbeitet, welchen man zugedeckt eine halbe Stunde ruhen läßt. Alsdann wird derselbe gut messerrückendick ausgewalkt, mit einem Ausstecher kleine runde Busserln ausgestochen und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag macht man ein Blech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs, ist es kalt, legt man die Busserln darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Dieselben müssen weiß bleiben und sogleich, noch warm, mit dem Messer vom Bleche abgelöst werden.

897. Lebkuchen.

Bedarf: 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Honig, 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Mehl, $^3/_4$ Pfd. (420 Gr.) Zucker, 1 Loth (17 Gr.) gestoßener Zimmt, 1 Loth (17 Gr.) gestoßenes Nelkengewürz, $^1/_2$ Loth (8 Gr.) gestoßene Muskatblüthe, 4 Loth (70 Gr.) Citronat, (2 Gr.) Cardamome, 2 Citronen, $^1/_2$ Pfd. (280 Gr.) Mandeln, Backoblaten.

Man läßt zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Honig in einer messingenen Pfanne heiß werden, rührt zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Mehl, drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker, ein Loth (17 Gr.) gestoßenen Zimmt, ein Loth (17 Gr.) gestoßenes Nelkengewürz, ein halbes Loth (8 Gr.) gestoßene Muskatblüthe, vier Loth (70 Gr.) fein gewiegtes Citronat, von zwei Citronen die abgeriebene Schale, ein halbes Pfund (280 Gr.) süße unabgezogene Mandeln fein gewiegt, für zwei Kreuzer ganz fein gestoßene Cardamome darunter, rührt diesen Teig recht gut durcheinander, belegt ein Blech mit Backoblaten, streicht den Teig fingerdick in der Größe, wie man die Lebkuchen haben will, darauf, legt dünn geschnittene Citronatstreifen darauf, läßt sie eine Stunde an einem kühlen Orte trocknen und bäckt sie dann bei sehr mäßiger Hitze.

898. Weiße Lebkuchen.

Bedarf: 10 Eier, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1 Pfd. (560 Gr.) Mehl, $^3/_4$ Pfd. (420 Gr.) Mandeln, 3 Loth (52 Gr.) Citronat, 3 Loth (52 Gr.) Pomeranzenschale, (2 Gr.) Cardamome, (5 Gr.) gestoßener Zimmt, (5 Gr.) Nelkengewürz.

Zehn ganze Eier werden mit einem Pfund (560 Gr.) fein gestoßenen Zucker auf dem Feuer geschlagen, bis es ganz dick und zäh ist, dann wird ein Pfund (560 Gr.) Mehl, drei Viertelpfund (420 Gr.) fein gewiegte unabgezogene Mandeln, je drei Loth (52 Gr.) Citronat und Orangenschalen, (2 Gr.) fein gestoßene Cardamome, (5 Gr.) gestoßenes Nelkengewürz und

ebensoviel Zimmt darunter gerührt. Ein Blech wird mit Oblaten belegt, die Masse fingerdick, so groß man die Lebkuchen haben will, darauf gestrichen, mit Citronatstreifen belegt und eine halbe Stunde ruhen gelassen, dann bei sehr mäßiger Hitze gebacken. Sie müssen mehr trocknen als backen, damit sie weiß bleiben.

899. Theehörnchen.

Bedarf: 10 Loth (175 Gr.) Zucker, Vanille, 3 Eier, 3 Loth (52 Gr.) Butter, 2 Messerspitzen gestoßenes Hirschhornsalz, 20 Loth (350 Gr.) Mehl.

Zehn Loth (175 Gr.) Zucker wird mit etwas Vanille gestoßen, gesiebt und mit drei ganzen Eiern schaumig gerührt, dann drei Loth (52 Gr.) zerlassene Butter daran gegeben sowie zwei Messerspitzen gestoßenes Hirschhornsalz und zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl auf dem Nudelbrett darunter gewirkt, noch so viel Mehl daran gegeben, bis sich der Teig gut kneten läßt. — Ist er fein, walkt man ihn zweimesserrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher Hörnchen oder Halbmonde aus, oder formt Bretzeln daraus, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei rascher Hitze.

900. Magdalenenstritzeln.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Butter, ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, 3 Eier, ¼ Pfd. (140 Gr.) Mehl, saurer Rahm.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter wird mit einem Viertelpfund (140 Gr.) feinem Zucker schaumig gerührt, drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran gegeben, drei Eßlöffel saurer Rahm, zuletzt ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl darunter gerührt. Fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gestrichen, mit länglich geschnittenen Mandeln und grobem Zucker bestreut, und schön hellgelb (eine halbe Stunde) gebacken. Alsdann noch warm in fingerlange und fingerbreite Stückchen geschnitten.

901. Chokoladeplätzchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (280 Gr.) Zucker, 2 Täfelchen (70 Gr.) Chokolade, 4 Eiweiß.

Zu einem halben Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker reibt man zwei Täfelchen (70 Gr.) gute sehr trockene Chokolade, schlägt von vier Eiweiß einen ganz festen Schnee, hebt davon soviel darunter als es annimmt und rührt dieß zusammen eine halbe Stunde. Ein heißes Blech wird mit Wachs bestrichen, ist es kalt, werden mit einem Löffel kleine Häuflein darauf gesetzt und langsam gebacken. — Gleich, wenn sie aus dem Rohre kommen, müssen sie mit einem Messer vom Blech gelöst werden, da sie sonst zerbrechen.

902. Chokoladeplätzchen auf andere Art.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Zucker, 1/2 Stange Vanille, 1 Eßlöffel Cakaopulver, 2 Eiweiß.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker wird mit einer halben Stange Vanille ganz fein gestoßen, dann gesiebt. Hierauf gibt man es in eine Schüssel, dazu einen Eßlöffel Cakaopulver, schlägt von zwei Eiweiß einen festen Schnee, rührt davon an den Zucker nur so viel als derselbe annimmt. Nun rührt man dieß eine halbe Stunde. Läßt ein Blech heiß werden, bestreicht es leicht mit weißem Wachs, ist es wieder erkaltet, setzt man mit einem Löffel kleine Häuflein darauf und backt sie bei mäßiger Hitze sehr langsam.

903. Chokoladeconfekt.

Bedarf: 1/4 Pfd (140 Gr.) Zucker, 1 Täfelchen (35 Gr.) Chokolade, 1 Eiweiß.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßener Zucker und ein Täfelchen (35 Gr.) feingeriebene Chokolade, sowie der festgeschlagene Schnee von einem Eiweiß wird im Mörser fein gestoßen, dann ein Nudelbrett mit gestoßenem Zucker

bestreut, die Masse darauf zu einem Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewalkt, Herz, Sterne ꝛc. ausgestochen. Hierauf wird ein heißes Blech mit Wachs bestrichen, ist es kalt, werden die Sterne, Herze ꝛc. darauf gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

904. Chokoladebackwerk.

Bedarf: 22 Loth (385 Gr.) Mehl, 12 Loth (210 Gr.) Butter, 6 Loth (105 Gr.) Zucker, 2 Täfelchen (70 Gr.) Chokolade, 1 Ei.

Zweiundzwanzig Loth (385 Gr.) Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, zwei Täfelchen (70 Gr.) fein geriebene Chokolade und ein ganzes Ei werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, dann dünn ausgewalkt, in beliebiger Form ausgestochen, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken.

905. Schaumconfekt.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) Zucker, ½ Citrone, Eiweiß, (½ Eßlöffel Cochenille.)

Man nimmt ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker, reibt von einer halben Citrone die Schale hinein und gibt soviel Eiweiß daran, bis es sich zu einem Teig kneten läßt. Diesen walkt man auf dem Nudelbrett messerrückendick aus, sticht Blumen oder Kränzchen davon aus, bestreicht ein heißes Blech mit Wachs, ist es kalt, legt man sie darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Will man das Confekt rosenfarbig haben, rührt man einen halben Löffel aufgelöste Cochenille unter die Masse.

906. Vanillebusserln.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, ½ Stange Vanille, 4 Eiweiß, ½ Citrone.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker wird mit einer halben Stange Vanille gestoßen, dann durchgesiebt.

Der steif geschlagene Schnee von vier Eiweiß wird eine halbe Stunde damit gerührt, sowie auch etwas Citronensaft daran gedrückt. Ein heißes Blech wird mit Wachs bestrichen, ist es kalt, werden kleine Häuflein mit einem Löffel darauf gesetzt und bei sehr mäßiger Hitze gebacken, eigentlich mehr getrocknet, da sie ganz weiß sein müssen.

907. Spanische Krapfen.

Bedarf: 3 Loth (52 Gr.) Butter, 4 Loth (70 Gr.) Zucker, 3 Eier, 4 Loth (70 Gr.) Mehl, ½ Citrone.

Drei Loth (52 Gr.) Butter wird mit vier Loth (70 Gr.) gestoßenen Zucker schaumig gerührt, dann eine rohe und zwei hartgesottene durchpassirte Eidottern, vier Loth (70 Gr.) Mehl und die abgeriebene Schale einer halben Citrone gut mit verrührt. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von einem Eiweiß leicht darunter gehoben. Ein heißes Blech wird dünn mit Wachs bestrichen, ist es kalt, kleine Häufchen darauf gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut und bei guter Hitze gebacken. Wenn man will, kann man zur Zierde ein wenig eingesottene Früchte oben darauf geben (eine Kirsche oder Weichsel).

908. Spanischer Wind.

Bedarf: 6 Eiweiß, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1 Stange Vanille.

Sechs Eiweiß werden zu einem sehr steifen Schnee geschlagen, dann ein Pfund (560 Gr.) fein gesiebter sehr trockener Zucker, welcher mit einer Stange Vanille gestoßen wurde, damit sehr schaumig gerührt. Ein heißes Blech wird mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten desselben von der Masse längliche Häufchen darauf gesetzt, diese mit Zucker bestreut und bei sehr gelinder Hitze gebacken. (Diese Masse ist sehr ausgiebig.)

909. Hutzelbrod.

Bedarf: 10 Pfd. (5 Kilo 600 Gr.) Schwarzbrodteig, 9 Pfd. (5 Kilo 40 Gr.) getrocknete Birnen, 1½ Pfd. (840 Gr.) süße Mandeln, 3 Pfd. (1 Kilo 680 Gr.) gedörrte Zwetschgen, 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Rosinen, 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Weinbeeren, 1 Pfd. (560 Gr.) Kranzfeigen, 100 Stück Nüsse, 1 Quart (¼ Liter) Branntwein, fünf Gramm runden Anis, drei Gramm Koriander, drei Gramm gestoßener Pfeffer, fünf Gramm gestoßenes Nelkengewürz, 3 Loth (52 Gr.) Citronat, 3 Loth (52 Gr.) überzuckerte Pomeranzenschale, 1 Maß (1 Liter) Brodmehl.

Auf sechs mittelgroße Hutzelwecken nimmt man Teig von einem gewöhnlichen sechspfündigen (3 Kilo 360 Gr.) Laib Schwarzbrod. Am Tage vorher, an welchem man das Brod bereiten will, müssen folgende Zuthaten hergerichtet und vorbereitet werden. Neun Pfund (5 Kilo 40 Gr.) ganz gut getrocknete Birnen (Hutzeln, Glötzen) wäscht man in warmem und dann in kaltem Wasser und siedet sie in Wasser weich. (Da man die neun Pfund (5 Kilo 40 Gr.) nicht auf einmal sieden kann, so wird immer die Hutzelbrühe, worin die Hutzeln gesotten wurden, wieder zu den andern verwendet und dann jedesmal nur noch wenig Wasser dazu gegossen.) Alsdann schneidet man Butzen und Stiele ab und zerschneidet die Hutzeln in zwei bis drei Theile. Die Brühe davon läßt man, wenn die Hutzeln alle darin gekocht sind, noch ein wenig einkochen und bewahrt sie in einem Topfe auf. Anderthalb Pfund (840 Gr.) süße Mandeln werden mit kochendem Wasser angebrüht und nach einiger Zeit wird denselben die Haut abgezogen. Drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) gedörrte Zwetschgen wäscht man warm, dann kalt und kocht sie in Wasser weich, entfernt dann die Steine davon und gibt sie in dieselbe Schüssel zu den gekochten und zerschnittenen Hutzeln. Zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) große Rosinen werden rein gewaschen, sowie zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Weinbeeren, welche man ebenfalls zu den Zwetschgen in die Schüssel gibt und

dann zudeckt. Alsdann wird ein Pfund (560 Gr.) Kranzfeigen in längliche Stückchen geschnitten in eine eigene Schüssel gethan und über Nacht mit kalter Hutzelbrühe angefeuchtet, damit sie aufquellen. Von hundert schönen Nüssen werden die Kerne eine Nacht in eine Schüssel gelegt und mit einem Schoppen (1/4 Liter) guten Branntwein angefeuchtet. Ferner hat man noch an Gewürzen folgende nöthig: Fünf Gramm runden kleinen Anis, drei Gramm gestoßenen Coriander, ebensoviel gestoßenen Pfeffer und gestoßenes Nelkengewürz, drei Loth (52 Gr.) feingeschnittenes Citronat und ebensoviel fein geschnittene überzuckerte Pomeranzenschale. Es ist zweckmäßig, mit der Bereitung des Hutzelbrodes schon am Morgen zu beginnen. Zuerst gibt man den Teig in ein reines erwärmtes, mit Mehl bestaubtes hölzernes Gefäß (Zuber, Backtrog), fügt dann das Gewürz und darauf alle zubereiteten Sachen bis auf die Mandeln und Nußkerne hinzu und verarbeitet Alles gut. Die Sachen müssen mit beiden Händen mehr in den Teig hineingestrichen als wie geknetet werden, da sie sonst ihr schönes Ansehen verlieren würden. Der Teig wird mit beiden Händen immer vom Boden auf in die Höhe gehoben, da die Früchte immer zu Boden fallen. Wer noch nie ein Hutzelbrod gebacken hat, dem wird es unglaublich scheinen, wie in so wenig Teig so viele Früchte sich einkneten lassen, und doch muß es geschehen, denn sonst würde das Hutzelbrod leer und saftlos werden. In den Teig nimmt man keine Hutzel- oder Zwetschgenbrühe, da dadurch das Brod zu feucht würde. Ist Alles gut mit dem Teig verarbeitet, gibt man auch die Nuß- und Mandelkerne hinein und mischt sie gut unter die Masse. Außer dem Teig, in welchen man die einzelnen Sachen einknetet, braucht man noch ungefähr vier Pfund (2 Kilo 240 Gr.) Teig zum Einschlagen der Masse.

Ein Nudelbrett wird mit Mehl bestaubt, der sechste Theil vom Brodteig zu einem runden Fleck fein ausgewallt, mit Hutzelbrühe bestrichen, der sechste Theil der Masse hineingegeben, dieselbe fest zusammengedrückt, gut mit dem Teig umhüllt und oben mit Hutzelbrühe überstrichen. Alsdann legt man den Wecken auf ein anderes gut mit Mehl bestaubtes Brett und fährt so fort, bis alle sechs Wecken vollendet sind. Der Einschlagteig darf keine Risse haben, sonst zerspringt das Brod und verliert dadurch an Güte. Alsdann stupft man jeden Wecken mehrmals mit einer großen Gabel, gibt sie dann zum Bäcker, welcher sie noch einmal gehen lassen und langsam im Ofen backen muß. Es ist gut, wenn man das Brod erst am zweiten Tage anschneidet.

Glasuren.

---

910. Glasur von Zucker mit Arak oder Liqueur.

Zu einer Torte rechnet man ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker; denselben läßt man mit einer halben Obertasse kaltem Wasser so lange kochen, bis er spinnt oder Perlen macht, was man daran erkennt, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt und derselbe sogleich besteht. Alsdann gießt man einen Löffel Arak oder einen beliebigen Liqueur daran, stellt es vom Feuer weg und rührt es so lange, bis es anfängt, weiß zu werden, worauf man sogleich die Torte damit übergießt. Sollte es zu schnell kalt werden, darf man es nur ein wenig auf dem Feuer rühren, worauf es dann gleich wieder flüßig wird.

911. Gerührte Zuckerglasur.

Von einem Eiweiß wird der festgeschlagene Schnee mit einem Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker so lange gerührt, bis es ganz dick und schaumig ist. Dann rührt man nach Belieben entweder etwas Arak, einen Liqueur oder etwas Citronensaft darunter und überzieht sogleich damit die Torte oder das dazu bestimmte Gebäck, läßt die Glasur nur kurze Zeit bei sehr mäßiger Hitze im Rohr anziehen. Dieselbe darf nur trocknen und muß ganz weiß bleiben. Will man der Glasur eine rothe Färbung geben, so gibt man nur einige Tropfen aufgelöste Cochenille dazu.

912. Glasur von Chokolade.

Zwei Täfelchen (70 Gr.) fein geriebene gute Chokolade und ein Viertelpfund (140 Gr.) gestoßener Zucker wird mit drei Eßlöffel Wasser zu einem dicken zähen Brei gekocht, dann vom Feuer gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt, kalt zu werden. Hierauf kann man sogleich die Torte oder das dazu bestimmte Gebäck damit überziehen. Sollte die Glasur zu schnell bestehen, so darf man sie nur auf dem Feuer so lange rühren, bis sie wieder flüßig geworden ist.

Schmalzbäckereien.

913. Regensburger Stritzeln.

In einem hohen Hafen verrührt man vier ganze Eier, etwas Salz und zwölf Eierschalenvoll [fast ein Quart (1/4 Liter)] kalte Milch recht gut. Gibt dann auf ein Nudelbrett eine Maß (1 Liter) mittelfeines Mehl,

macht in der Mitte desselben eine Grube, gießt Eier und Milch hinein und bereitet daraus mit einem Messer einen dickflüßigen Teig. Läßt alsdann in einer tiefen Pfanne, ungefähr bis zur halben Höhe derselben, Schmalz zerschleichen, legt der Breite nach mittelst eines Messers vom Nudelbrett fingerlange Stritzeln und zwar behutsam, da der Teig sehr weich ist, jeden Stritzel einzeln, nachdem man ihn vorher ein wenig in Mehl umgewendet hat, hinein. Man legt sie gleichmäßig der Reihe nach, in die Pfanne, bis der Boden ganz damit bedeckt ist. Dann setzt man die Pfanne auf's Feuer und begießt die Stritzeln beständig mit einem durchlöcherten Löffel mit Schmalz. Fangen die Stritzeln an, braun zu werden, legt man sie mit einer Gabel auf einander und bäckt sie noch ganz fertig, indem man sie immer mit Schmalz begießt. Es ist darauf zu achten, daß das Feuer immer gleichmäßig bleibt. Sind die Stritzeln ganz braun, werden sie in einen Durchschlag gelegt. Den richtigen Stritzelgeschmack bekommen sie nur, wenn man, ehe man die Stritzeln in das Schmalz einlegt, aus demselben vorher einige Küchel, Schnitten, oder dergl. bäckt, überhaupt sie in ein schon gebrauchtes, nie aber in ganz frisches Schmalz legt.

914. Regensburger Kirchweihküchelн.

Man gebe zwei Maß (2 Liter) feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von drei Löffel guter Bierhefe (oder für 20 Pf. trockene Hefe) und lauwarmer Milch ein Dämpfel (Hebel), welches man an einem warmen Orte gut gehen läßt. Alsdann läßt man 5 Loth (87 Gr.) Butter (oder Schmalz) zergehen, rührt sie nebst lauwarmer Milch, zwei ganzen Eiern, etwas Salz und ein wenig Zucker an das Mehl, schlägt den Teig, welcher gerade so fest wie ein Dampfnudelteig sein muß, sehr fein ab, bis er Blasen macht. Dann läßt man

ihn wieder gehen. Nachher sticht man mit einem Löffel kleine Laibchen (Nudeln) heraus, dreht sie auf einem mit Mehl bestaubten Brett mit der flachen Hand recht fein, so daß sie schön rund werden. Dann legt man sie auf ein ebenfalls mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie mit einem erwärmten Tuche zu und läßt sie noch eine Viertelstunde gehen. Hierauf taucht man die Finger in Schmalz oder Mehl, zieht sie in der Mitte fast handgroß so fein, daß man dadurch lesen könnte. Es ist sehr darauf zu achten, daß es kein Loch gibt; außen muß ein dicker, ungefähr daumenbreiter Rand sein. Sodann macht man Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, legt die Küchlein hinein, übergießt sie fleißig mit Schmalz und bäckt sie schön gelb, sind sie einmal umgewendet, ist das Uebergießen nicht mehr nöthig.

915. Kirchweihküchelu auf andere Art.

Der Teig wird ganz so wie vorbeschriebener bereitet, jedoch nur sechs Loth (105 Gr.) Schmalz oder Butter und zwei Löffel saurer Rahm dazu genommen.

916. Kartoffelküchlein.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter schaumig, schlägt drei ganze Eier daran, sowie einen Tellervoll kalte fein geriebene Kartoffel, salzt dieses gut, gibt einen Löffel sauren Rahm daran, bestaubt das Nudelbrett gut mit Mehl, gibt den Teig darauf und knetet Alles zu einem festen Teig, walkt denselben messerrückendick aus. Sticht mit einem runden Ausstecher, in Ermanglung dessen, mit einem Glas runde Küchlein daraus, welche im heißen Schmalze schwimmend schön gelb gebacken werden. Am besten eignen sich diese Küchlein als Beilage zum Ragout oder blauem Kraut.

917. Käse- oder Topfennudeln in Schmalz.

Es wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter zu Schaum gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, darangeschlagen. Dann nimmt man ein Pfund (560 Gr.) süßen Topfen, ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, etwas Salz, einen Löffel saueren Rahm. Dieß Alles wird auf dem Nudelbrett gut miteinander gemengt und mit der Hand kleine Würstchen daraus geformt und in heißem Schmalz schwimmend herausgebacken.

918. Karthäuserklöße.

Kleine altgebackene Milchweckchen werden abgeschält, oben ein Deckelchen abgeschnitten, (welches nicht mehr benützt wird), ausgehöhlt, jedes einzeln in kalte Milch getaucht, dann auf eine Platte gelegt, bis sie weich sind. Hierauf verrührt man Eier mit etwas Zucker recht gut, wendet jedes Brod darin um und bäckt es in heißem Schmalz schwimmend braun. — Jedes wird hierauf mit eingemachten Früchten gefüllt und in rothem, siedenden Wein mit Zucker und einer kleinen Zimmtrinde einmal aufgekocht. — Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimmt bestreuen, wenn sie aus dem Schmalz kommen und den Wein ganz weglassen. Hiezu gibt man dann Kirschensauce (Nr. 292).

919. Weinstritzeln.

Längliche Milchbrode werden abgeschält, fingerlange Stritzeln daraus geschnitten, in kaltem Rahm umgewendet und auf eine Platte gelegt. Sind sie weich, werden Eier mit Zucker recht gut verrührt, jedes darin umgewendet, in heißem Schmalz schwimmend gebacken, dann rother Wein mit Zucker, zwei Nelken und eine kleine Zimmtrinde kochend gemacht, die Stritzeln darin einmal aufgekocht, dieselben bergartig auf eine ovale Schüssel gerichtet und der Wein darüber gegossen.

920. Weinschnitten.

Es wird altgebackenes Milchbrod abgeschält oder abgerieben, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in kalte Milch eingetaucht und auf eine Platte gelegt, dann in Eier, welche mit etwas Zucker gut verrührt sind, umgekehrt und in heißem Schmalz schwimmend gebacken. Rother Wein wird mit einem Stückchen Zimmtrinde, einer Nelke, einer Citronenschale, einem Stück Zucker kochend gemacht, die Schnitten darin aufgekocht, auf eine flache Platte gelegt, der Wein darüber gegossen und so servirt. Nach Belieben können Weinbeeren und Rosinen unter den Rothwein gegeben werden, auch kann derselbe mit einem Glas Rum verstärkt werden.

921. Aepfelküchlein.

Mehl, Zucker bis es süß ist, etwas gestoßener Zimmt und weißer Wein wird zu einem flüßigen Teig angerührt, dann zwei Löffel heißes Schmalz darunter gerührt. Der Schnee von einigen Eiern wird leicht darunter gehoben. Der Teig muß dicker wie Pfannkuchenteig sein; dann kehrt man die geschälten, in flache Scheiben geschnittenen Aepfel darin um und bäckt sie in heißem Schmalz schwimmend.

922. Aepfelküchlein auf andere Art.

Hierzu nimmt man anstatt weißen Wein braunes Bier und verfährt ebenso wie in der vorigen Nummer beschrieben.

923. Aepfelküchlein auf dritte Art.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) Mehl wird mit sehr gutem Rahm zu einem dicken Teig angerührt, etwas Salz und Zucker, zwei Löffel Arak, dann fünf Eier daran gegeben. Er muß wie ein dicker Pfannkuchenteig

sein; zuletzt werden drei Löffel heißes Schmalz darunter gerührt. Große Aepfel (am besten Rubinen oder Borsdorfer) werden abgeschält, das Kernhaus herausgestochen, doch sehr vorsichtig, damit der Apfel ganz bleibt. Am zweckmäßigsten bedient man sich eines Apfelausstechers. Darauf werden sie in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit feinem Zucker bestreut, mit einem Glas Arak übergossen und so zwei Stunden stehen gelassen, dann in dem Teig umgewendet, in heißem Schmalz schwimmend schön braun gebacken, noch heiß mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben. Nach Belieben können sie auch mit einer glühenden Schaufel glasirt werden.

924. Aepfelküchlein auf vierte Art.

Eine Maß (1 Liter) Mehl wird mit guter lauwarmer Milch zu einem glatten Teig angerührt, hierauf ein Löffel heißes Schmalz und etwas Salz daran gerührt, zuletzt der fest geschlagene Schnee von vier Eiweiß leicht darunter gehoben.

925. Schneeballen.

Auf ein Nudelbrett gibt man eine halbe Maß (½ Liter) feines Mehl, Zucker, etwas gestoßenen Zimmt, zwei Löffel sauern Rahm, vier Eidottern, fünf Loth (87 Gr.) Butter und verarbeitet es zu einem ganz feinen Teig, bis derselbe Blasen wirft. Hierauf läßt man ihn eine Stunde zugedeckt ruhen. Alsdann staubt man ein wenig Mehl auf das Brett, walkt den Teig stark messerrückendick aus, und schneidet oder sticht mit einem großen runden Ausstecher runde Flecke daraus, rädelt mit einem Backrädchen fingerbreite Streifen durch, doch so, daß am Ende ein fingerbreiter Streifen bleibt, der das Ganze zusammenhält. Alsdann hebt man den ersten Streifen ein wenig in die Höhe, und steckt ein Hölzchen darunter, den zweiten Streifen läßt man liegen, den

dritten hebt man wieder auf den Kochlöffel und fährt so fort, bis man die Streifen alle aufgefaßt hat, so daß der Teig dann am Kochlöffelstiel hängt. Hierauf werden sie mit dem Kochlöffel in das heiße Schmalz gehängt und einige Minuten schwimmend gebacken, sodann abgestreift, umgewendet und auch von der andern Seite gebacken. Nachdem sie schön braun sind, werden sie behutsam herausgehoben und noch warm mit Zucker, unter welchen gestoßener Zimmt gemischt ist, dick überstreut

926. Strauben.

In einem messingenen Pfännchen oder Kasserol läßt man eine halbe Maß (1/2 Liter) Milch mit zwei Loth (35 Gr.) Butter kochend werden, rührt alsdann soviel Mehl hinein, bis es ein dicker Teig wird, welchen man auf dem Feuer so lange rührt, bis er ganz fein geworden ist. Hierauf schlägt man fünf Eier, eines nach dem andern unter beständigem Rühren daran, bis er so dick wie ein Spatzenteig ist. Salz und Zucker gibt man nach Belieben daran. Hierauf macht man Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, füllt die Straubenform mit dem Teige, drückt denselben heraus und läßt ihn in die Runde in das Schmalz laufen. In Ermangelung einer Straubenform kann man den Teig auch durch einen Trichter in das Schmalz laufen lassen. Indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt, bäckt man sie schön braun. Beim Umwenden muß behutsam verfahren werden, damit dieselben nicht abreißen. Das Umwenden geschieht am besten mit einem Fischlöffel. Nachdem sie fertig sind, werden sie heraus gehoben und noch warm mit gestoßenem Zucker bestreut.

927. Strauben mit Milch.

Man läßt eine halbe Maß (1/2 Liter) Milch in einem Pfännchen oder Kasserol mit zwei Loth (35 Gr.)

Butter kochend werden, rührt dieses mit einer ½ Maß (½ Liter) Mehl auf dem Feuer, bis der Teig fein ist und sich vom Pfännchen löst, hierauf gibt man ihn in eine Schüssel zum Erkalten, rührt ihn hie und da um, damit er keine Haut bekommt. Dann rührt man sechs bis sieben ganze Eier, Zucker und etwas Salz daran. Im Uebrigen verfährt man wie in der vorigen Nummer (926).

928. Strauben auf andere Art.

Man macht eine halbe Maß (½ Liter) Wasser mit zwei Loth (35 Gr.) Butter in einer messingenen Pfanne kochend, rührt eine halbe Maß (½ Liter) Mehl langsam hinein, rührt fünf bis sechs Eier eines nach dem andern langsam daran, gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu. Macht dann in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß, füllt die Straubenform voll, drückt den Teig in die Runde hinein und bäckt sie schön braun auf beiden Seiten, indem man sie beständig mit Schmalz übergießt. Noch warm werden sie mit gestoßenen Zucker bestreut.

929. Oblatenküchlein.

Aus großen weißen Backoblaten schneidet man gleich große, fingerlange, viereckige Stückchen, gibt auf die Mitte von je einem einen kleinen Löffel Hagebuttenmark oder sonst eine andere Art eingesottene Früchte und legt ein anderes gleich großes Oblatenstück darauf. Bereitet vorher einen ziemlich dicken Brandteig (Nr. 621), taucht jedes so zubereitete Stück an den vier Seiten fingerbreit in den Teig und legt eines nach dem andern sogleich in heißes Schmalz schwimmend und übergießt sie fleißig, bis sie auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, worauf man sie in einen Durchschlag legt. Noch warm werden sie mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gebracht.

930. Zuckerstauben.

Drei Kochlöffel Mehl, vier Eßlöffel warmer Wein, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, vier Eiweiß werden zu einem dicken Teig angerührt. In einer tiefen Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, der Teig durch eine dreilöcherige Straubenform laufen gelassen und auf beiden Seiten hellgelb gebacken. Dann hebt man ihn vorsichtig heraus, biegt ihn warm über ein rundes, dickes Holz (Nudelwalker) und überstreut die Strauben sogleich mit Zucker und Zimmt.

931. Ochsengurgeln.

Zwölf Loth (210 Gr.) Mehl, sechs Loth (105 Gr.) Butter, zwei ganze Eier, zwei Löffel saurer Rahm, Salz und Zucker nach Belieben, werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet, bis derselbe so fein ist, daß er Blasen wirft; dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, walkt ihn messerrückendick aus, rädelt oder schneidet dreifingerbreite und fingerlange Streifen daraus, legt sie über die Ochsengurgelform, bestreicht die beiden Enden des Teiges mit Wasser, drückt sie übereinander, bindet sie mit einem Bindfaden über das Ochsengurgeleisen und bäckt sie schwimmend in heißem Schmalze. Fangen sie an braun zu werden, so löst man den Bindfaden langsam ab und bäckt sie noch fertig; so fährt man fort, bis der Teig zu Ende ist. Noch warm, bestreut man sie mit gestoßenem Zucker. Man kann auch Butterteig (Nr. 620) dazu verwenden, wobei dann dasselbe Verfahren einzuschlagen ist.

932. Hasenöhrlein.

Sechs Loth (105 Gr.) Mehl, drei Loth (52 Gr.) Butter, ein ganzes Ei, ein Löffel saurer Rahm und etwas Salz wird zu einem feinen Teig verarbeitet; als=

dann läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde ruhen, walkt ihn dann messerrückendick aus, rädelt spitzige Fleckchen oder formt ohrenähnliche Düten daraus und bäckt sie schwimmend in heißem Schmalz. — Man gibt sie gewöhnlich zu eingemachtem Hasen als Beilage.

933. Rosenküchlein.

Zwölf Loth (210 Gr.) Mehl, sechs Loth (105 Gr.) gestoßenen Zucker, vier Eier, ein halbes Quart (1/4 Liter) Rahm und drei Löffel Wein rührt man zu einem dick flüssigen Teig ab, taucht die Form in heißes Schmalz und dann in den Teig, jedoch nicht zu weit und bäckt die Küchlein in heißem Schmalz. Sind sie halb gebacken, schüttet man sie von der Form herunter, damit sie auch innen schön braun werden. Man gibt sie warm mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

934. Blinde Fische.

Drei gestrige Milchbrode werden abgeschält oder abgerieben, dann jede derselben in vier bis fünf Scheiben geschnitten, jede in kalte Milch eingetaucht, auf eine Platte gelegt und eine Viertelstunde weichen gelassen. Dann werden drei Eier mit etwas Salz gut verrührt, jede der Scheiben darin umgewendet, in heißem Schmalz auf der Pfanne braun gebacken. Nach Belieben können die Milchbrode auch nicht abgeschält oder abgerieben werden.

935. Bavesen mit Zwetschgen.

Sechs Milchbrode vom vorigen Tage werden abgerieben, jedes in vier bis fünf Scheiben geschnitten, auf eine Scheibe ein Löffel voll eingekochte Zwetschgenmarmelade gestrichen und mit der andern Scheibe zugedeckt, und damit fortgefahren, bis alles Brod bestrichen ist; dann taucht man sie in kalte Milch ein, legt sie auf eine Platte, läßt sie eine Viertelstunde stehen, ver-

rührt zwei kleine Löffel Mehl mit sechs Eiern gut (das Mehl verhütet die vielen Fäden beim Backen), wendet die Bavesen darin um, bäckt sie aus heißem Schmalz hellbraun und gibt sie warm mit Zucker bestreut zu Tische.

936. Holder- (Hollunder-) Küchlein.

Man bereitet guten Straubenteig (Nr. 925), taucht in denselben schöne aufgeblühte Hollundersträuße und bäckt sie schön hellgelb schwimmend im Schmalz.

937. Faschingskrapfen.

Man nimmt ein Quart (1/4 Liter) guten Rahm und läßt sechs Loth (105 Gr.) Butter darin zerschleichen. Indessen schlägt man vier Eidottern in einem Hafen gut ab, nimmt zwei Löffel sehr gute Hefe dazu, gießt nach und nach Butter und Rahm, jedoch nur lauwarm an die Eier. Von diesem Allem macht man mit Mehl einen Teig (wie einen festen Dampfnudelteig), gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu und läßt den Teig fast zwei Stunden gut gehen. (Der Teig muß um die Hälfte mehr geworden sein.) Bestaubt das Nudelbrett gut mit Mehl, walkt den Teig fingerdick aus, nimmt ein Schoppenglas, oder runden Ausstecher, taucht es von oben in Mehl, sticht runde Plätzchen aus, füllt in die Mitte derselben einen Kaffeelöffel voll Eingesottenes hinein, bestreicht dieselben am Rande mit Eigelb, legt auf jedes ein rundes Blatt, drückt es am Rande gut zusammen, läßt sie wieder recht gut gehen (was oft ein und eine halbe Stunde dauert), indem man eine gewärmte Serviette darauf deckt und bäckt sie schwimmend in heißem Schmalze recht langsam schön braun, indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt. Noch warm bestreut man sie gut mit gestoßenem Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt oder Vanille vermischt ist.

938. Faschingskrapfen auf andere Art.

In einem Pfännchen läßt man in einem Quart (¹/₄ Liter) Rahm fünf Loth (87 Gr.) Butter zerschleichen, ist er lauwarm, so gibt man zwei Löffel gute Hefe, fünf ganze Eier, eine Eidotter, etwas Salz und Zucker dazu, hiervon macht man in eine und eine halbe Maß (1¹/₂ Liter) Mehl einen nicht zu festen Teig, welchen man recht gut abschlägt und dann an einem warmen Orte gehen läßt, was oft zwei Stunden dauert. Hierauf bestaubt man ein Nudelbrett leicht mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn messerrückendick aus, nimmt einen runden Ausstecher oder ein Schoppenglas, taucht es oben in's Mehl und sticht damit runde Plätzchen aus, füllt in die Mitte derselben einen Theelöffel voll Eingesottenes (Johannis- oder Himbeer), bestreicht den Rand innen mit Eigelb, legt auf jedes ein leeres Plätzchen, drückt es am äußeren Rande fest zusammen, deckt sie mit einem gewärmten Tuche zu und läßt sie abermals gut gehen. Alsdann läßt man in einem nicht zu großen, tiefen Tiegel Schmalz heiß werden (er darf nur halb voll sein), legt die Krapfen hinein, deckt den Tiegel mit einem gut schließenden Deckel zu, nachdem sie auf der einen Seite braun sind, wendet man sie um, und bäckt sie auch auf der andern Seite. Noch warm bestreut man sie mit Zucker, welcher mit Zimmt vermischt ist.

939. Fastnachtsküchlein.

Eine Maß (1 Liter) feines Mehl wird in eine Schüssel gethan, in dem Mehl in der Mitte von einem Schoppen (¹/₄ Liter) lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel angesetzt, welches man gut aufgehen läßt. Dann läßt man sechs Loth (105 Gr.) Butter zerschleichen, gibt sie an das gegangene Dämpfel, sowie zwei ganze Eier, ferner eine Handvoll Weinbeeren, etwas

Salz, Zucker und verarbeitet Alles zu einem nicht zu festen Teig, welchen man an einem warmen Orte zugedeckt noch einmal aufgehen läßt. Alsdann sticht man mit einem Löffel Nudeln aus, legt dieselben auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie mit einem gewärmten Tuche zu und läßt sie wieder gut aufgehen, unterdessen macht man in einer tiefen Pfanne Schmalz heiß und bäckt sie langsam schön braun, indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt. Noch warm bestreut man sie mit gestoßenem Zucker.

940. Schwäbische Kücheln.

Anderthalb Maß (1½ Liter) Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht und alsdann von einem Schoppen (¼ Liter) lauwarmer Milch und zwei Löffel guter Hefe ein Dämpfel gesetzt. Bis dieses gegangen ist, rührt man sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, schlägt zwei ganze Eier und zwei Eidottern daran. Ist das Dämpfel gegangen, rührt man die Butter und noch etwas lauwarme Milch, sowie zwei Eßlöffel kleine Weinbeeren darunter. Der Teig soll wie fester Dampfnudelteig sein, man schlägt ihn recht gut ab, bis er Blasen wirft und läßt ihn wieder zugedeckt gehen; dann sticht man mit dem Löffel Nudeln aus, gibt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, läßt sie noch ein wenig gehen, zieht sie etwas in die Länge und bäckt sie langsam schwimmend in heißem Schmalz, indem man sie fleißig mit Schmalz übergießt. Sind sie auf beiden Seiten braun, legt man sie in einen Durchschlag und bestreut sie noch warm mit Zucker.

941. Waffeln.

Nachdem man acht Loth (140 Gr.) Schmalz schaumig gerührt hat, rührt man vier ganze Eier, vier Löffel sauren Rahm, vier Löffel Mehl abwechselnd daran

und gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu. Das Waffeleisen wird sodann heiß gemacht, mit Speck oder Schmalz bestrichen, vier Eßlöffel Teig hineingegeben, das Eisen wird geschlossen, jedoch im Anfang nicht zu fest, bis der Teig ein wenig angezogen hat, erst dann drückt man es zusammen und bäckt sie auf Kohlengluth auf beiden Seiten hellgelb. Wenn sie fertig sind, schabt man den vorstehenden schwarzen Rand mit einem Messer ab, hebt sie aus dem Eisen und bestreut sie noch warm mit Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist.

942. Waffeln mit Rosinen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dann sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran gerührt, zuletzt ein Weinglas lauwarmer Doppelrahm, eine Handvoll kleine Weinbeeren oder Rosinen, das Abgeriebene einer Citrone, eine Handvoll fein gestoßene oder gewiegte abgezogene Mandeln, etwas Zucker und Salz und acht Loth (140 Gr.) feines Mehl mit dem Ganzen gut verrührt. Der Teig muß auf warmes Wasser gesetzt werden, damit er nicht kalt wird. Er soll so dick wie ein dicker Pfannenkuchenteig sein. Im Uebrigen wird verfahren wie bei Nr. 941.

943. Waffeln auf gewöhnliche Art.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter schaumig, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern daran, rührt zuletzt etwas guten Rahm, Salz, Zucker und zehn Loth Mehl daran. Dann verfahre man ebenso wie in Nr. 941 beschrieben wurde.

944. Schmalz=Waffeln.

Sechs Loth (105 Gr.) Schmalz wird schaumig gerührt, dann acht Eigelb daran gerührt, sowie zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, sechzehn Loth (280 Gr.) Mehl, ein

halbes Quart (1/4 Liter) Wein, die abgeriebene Schale einer Citrone, zuletzt der festgeschlagene Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann eben so verfahren wie in Nr. 941 beschrieben wurde.

945. Waffeln mit Hefe.

Eine Maß (1 Liter) Mehl wird in eine Schüssel gegeben, in der Mitte von einem Schoppen (1/4 Liter) lauwarmer Milch und zwei Eßlöffel guter Hefe ein Dämpfel angesetzt. Wenn dasselbe gegangen ist, wird ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter schaumig gerührt, vier Dottern und zwei ganze Eier daran gerührt, mit einem Schoppen (1/4 Liter) lauwarmer Milch, etwas Salz und feinem Zucker zusammen zu einem leichten Teig verarbeitet, tüchtig abgeschlagen und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn der Teig nochmals gegangen ist, so werden daraus Waffeln gebacken, wobei verfahren wird, wie unter Nr. 941 angegeben wurde.

946. Waffeln mit saurem Rahm.

Man nimmt ein Quart (1/4 Liter) dicken sauren Rahm und schlägt ihn zu Schnee, gibt vier Eidottern, vierzehn Loth (245 Gr.) feines Mehl, etwas Zucker und Salz, vier Loth (70 Gr.) zerschlichene Butter hinein, rührt die Masse noch gut und hebt zuletzt den Schnee von vier Eiweiß leicht darunter. Das Eisen wird mit Butter bestrichen, zwei oder drei Löffel, je nach der Größe des Eisens, von der Masse hineingefüllt und ebenso verfahren, wie unter Nr. 941 beschrieben ist.

947. Waffeln mit süßem und saurem Rahm.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dann neun Eigelb eines nach dem andern daran gerührt, sowie zwölf Loth (210 Gr.) feines Mehl, eine Obertasse süßen kalten Rahm, eine Obertasse sauren

Rahm, welcher vorher zu Schnee geschlagen wurde, etwas Salz und fein gestoßenen Zucker. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von neun Eiweiß leicht unter die Masse gehoben, dann ebenso verfahren wie bei Nr. 941 beschrieben wurde.

948. Waffeln mit süßem Rahm.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dann ein Schoppen (1/4 Liter) kalter Doppelrahm und neun ganze Eier langsam daran gerührt, zuletzt etwas Salz und Zucker und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl hinzugefügt. Dann eben so verfahren wie bei Nr. 941.

949. Dillinger Waffeln.

Drei Eischwer Butter und ebensoviel Schmalz rührt man schaumig, hierauf rührt man sechs Eier eines nach dem andern daran, gibt etwas Salz und fein gestoßenen Zucker dazu, zuletzt sechs Eßlöffel feines Mehl gut mit verrührt.

950. Brandnudeln.

Man nimmt eine halbe Maß (1/2 Liter) feines Mehl in eine Schüssel, brüht es mit einem Quart (1/4 Liter) siedendem Rahm an und rührt es recht fein, rührt fünf bis sechs Eier, jedes besonders hinein und gibt etwas Salz und Zucker sowie auch vier Loth (70 Gr.) zerlassene Butter hinzu. In einer tiefen Pfanne wird Schmalz heiß gemacht, mit einem Löffel die Nudeln eingelegt, dieselben mit einem Sieblöffel fleißig übergossen und, wenn sie braun sind, in einen Durchschlag gelegt, dann mit Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist, bestreut. — Dazu gibt man Compot.

951. Polsterzipfel.

Acht Loth (140 Gr.) Butter, acht Loth (140 Gr.) Mehl, eine Dotter und ein ganzes Ei, ein Löffel Rahm,

etwas Zucker, etwas Salz wird zusammen auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, den man gut abknetet. Alsdann wird etwas Mehl auf das Brett gestreut, der Teig messerrückendick ausgewalkt, runde Flecke ausgerädelt, in die Mitte ein kleiner Löffel voll eingesottene Früchte hineingefüllt, der Rand mit Eiweiß bestrichen, zusammengeschlagen, fest zusammengedrückt und schwimmend in heißem Schmalze gelb gebacken und noch warm mit gestoßenem Zucker bestreut.

952. Zuckergebackenes in Schmalz.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) feinen Zucker mit drei Eidottern schaumig, mengt alsdann acht Loth (140 Gr.) Mehl darunter, verarbeitet den Teig auf dem Nudelbrett recht gut, walkt ihn halbfingerdick aus, sticht beliebige Formen daraus oder schneidet ihn, wie es beliebt, dann bäckt man ihn schwimmend in heißem Schmalze. Noch warm bestreut man das Gebackene mit gestoßenem Zucker.

953. Herzkirschen in Brandteig.

Man bereite einen guten Brandteig (nach Nr. 925), schneide von großen Herzkirschen die Stiele halb ab, tauche jede in Brandteig und backe sie schwimmend in heißem Schmalze. Sie werden, noch heiß, mit gestoßenem Zucker, welcher mit gestoßenem Zimmt vermischt ist, bestreut.

*954. Pfitzauf.

Bedarf: Ein viertel Pfund (140 Gr.) Mehl, trockene Hefe, oder zwei Eßlöffel nasse, vier Löffel zerlassene Butter, drei Eier, etwas kalte Milch, Salz. —

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Mehl wird mit kalter Milch glatt angerührt, dann zwei Eßlöffel gute Hefe, vier Löffel zerlassene Butter, drei ganze Eier und etwas Salz, noch etwas Milch nachgegeben, Alles gut zusammen verrührt, der Teig muß wie ein dicker Pfannen-

kuchenteig sein. Hierauf stellt man ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen, was in 1—2 Stunden geschieht. In einer sogenannten Eierpfanne (eine Pfanne mit Vertiefungen) läßt man in jeder Vertiefung nußgroß Rindsschmalz heiß werden, gibt so viel von dem gegangenen Teig hinein, bis die Vertiefung fast voll ist und backt die Pfitzauf hellgelb auf beiden Seiten. Mit dem übrigen Teig verfährt man auf gleiche Weise. Man kann Pfitzauf zu Ragout sowie zu Compoten geben.

955. Böhmische Krapfen.

Bedarf: 2 Pfd. Mehl, 12 Eigelb, 11 Loth Butter, 3 Loth Hefe, 1/4 Pfd. Zucker, Salz, Citronenschale, etwas Milch, 1/2 Pfd. Mandeln, 4 Loth Citronat, Schmalz, Vanille.

Man nehme 2 Pfund (1 Kilo) Mehl, 12 Eidotter, 11 Loth (192½ Gr.) Butter, 3 Loth (52½ Gr.) Hefe, ¼ Pfund (140 Gr.) gestoßenen Zucker, etwas Salz, des Geschmackes wegen auch etwas Citronenschalen und etwas Milch, nicht zu viel, damit der Teig fest bleibt. Dies treibe man gut ab und thue dann noch ½ Pfund (280 Gr.) gestoßene Mandeln, 4 Loth (70 Gr.) Citronat dazu und lasse den Teig gut aufgehen. Wenn dies geschehen, mache man längliche Krapfen, lasse auch diese gut aufgehen und backe sie dann in Schmalz, und so lang sie noch warm sind, bestreue man sie gut mit einer Mischung von Vanille und Zucker von beiden Seiten.

956. Trunkene Jungfern.

Bedarf: 7 Eier, 6 Loth (105 Gr.) feingestoßener Zucker, 4 Eßlöffel Mehl, Citronen, Schmalz und Wein.

Sieben Eidotter werden mit sechs Loth (105 Gr.) fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt, vier Eßlöffelvoll Mehl, einer nach dem andern, daran gerührt, etwas Citronensaft, von sieben Eiklar der fest geschlagene Schnee leicht darunter gehoben.

In einer tiefen Pfanne läßt man dann Schmalz heiß werden, legt mit einem Blechlöffel kleine Häuflein in das Schmalz und backt sie auf beiden Seiten braun,

indem man sie während des Backens fleißig mit Schmalz übergießt. Dann werden sie aus dem Schmalz genommen und noch warm mit Zucker, welcher mit Zimmt vermischt ist, bestreut. Rother oder weißer Wein wird mit Zucker siedend gemacht und darüber gegossen.

*957. Gefüllte Aepfelküchel.

Zwölf Stück mittelgroße Borsdorfer Aepfel schäle man ab, doch so, daß der Stiel daran bleibt, und schneide da, wo der Stiel ist, ein paar messerrückendick, einen Deckel (Käppchen) davon ab, welchen man sorgfältig aufbewahrt. — Mit einem runden Ausstecher wird nun in die Mitte hinein, aber nicht ganz, durchgestochen und die Kerne dann mit dem Kernhause herausgenommen. Hierauf schneide man vier Loth (70 Gr.) Citronat, vier Loth (70 Gr.) candirte Orangenschale klein würflig, gebe vier Loth (70 Gr.) Sultaninen (Rosinen ohne Kerne), welche man ebenfalls einigemal durchschneidet, dazu, rühre vier Eßlöffelvoll Aprikosen-Marmelade und einen Eßlöffelvoll Arak darunter und fülle diese Ingredienzien in die ausgehöhlten Aepfel, gebe den passenden Deckel darauf, reihe die Aepfel in ein Gefäß, bestreue sie mit feinem Orangenzucker und gebe etwas Arak darüber. — Die Aepfel werden nun öfters mit diesem Saft begossen, damit sich der Arak- und Orangengeschmack denselben mittheilt. — Weiters werden sechs Kochlöffelvoll Mehl mit weißem Wein zu einem dicken Teig glatt gerührt, der Saft und Zucker, welcher von den Aepfeln übrig ist, nebst zwei Eßlöffelvoll Olivenöl darunter gemengt, von fünf Eiweiß ein Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gerührt. — Die Aepfel werden nun in diesem Teig umgewendet und in heißem Schmalz schwimmend hellbraun gebacken, gut mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel glacirt und auf einer Serviette angerichtet.

*958. Reisküchel gebacken.

Zwölf Loth (210 Gr.) gewaschener Reis wird in wenig Wasser einmal aufgekocht, dann abgekühlt und auf ein Sieb zum Ablaufen gegossen. — Mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker, einem Viertelstängchen Vanille und drei Schoppen (3/4 Liter) Rahm wird derselbe weich gekocht; er muß aber recht dick und weich sein. — Dann wird derselbe auf ein Backblech klein Finger dick gestrichen, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und kalt gestellt; nach dem Erkalten werden runde Küchel davon ausgestochen, in Ei und geriebenem Milchbrod umgewendet, in Schmalz schwimmend gebacken und eine Vanillesauce (Nr. 282) oder auch ein Chaudeau (Nr. 289) dazu gegeben. — Die Reisküchlein werden mit Zucker bestaubt und auf einer Serviette angerichtet.

*959. Ochsengurgeln mit Mandeln.

Schmalzgebäck.

Auf einem Nudelbrett gibt man ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, ein viertel Pfund (140 Gr.) abgezogene fein gewiegte oder gestoßene Mandeln, ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter, ein viertel Pfund (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker, zwei ganze Eier, wenn nöthig noch etwas Wein, Wasser oder Milch, und verarbeitet dieses Alles zu einem nicht zu festen Teig, welchen man eine Stunde ruhen läßt. Hierauf walgt man den Teig messerrücken dick aus, schneidet dreifingerbreite und handlange Streifen daraus. Dieselben werden über die Ochsengurgel-Rolle gebogen, mit einem Schnürchen leicht umwickelt und dann im heißen schwimmenden Schmalz gelb gebacken, dann der Faden entfernt von der Rolle, noch warm mit einer Mischung von Zucker und Zimmt bestreut.

Creme.

960. Citronencreme.

Bedarf: ¾ Pfd. (420 Gr.) Zucker, 2 Citronen, 12 Eier, ½ Maß (½ Liter) Rahm, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase oder 6 Loth (105 Gr.) Gelatine, 1 Maß (1 Liter) Schlagrahm.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker wird an der Schale von zwei Citronen abgerieben, gestoßen, durchgesiebt, und mit zwölf Eidottern in einem Hafen so lange geschlagen, bis es ganz dick und schaumig ist. An dieses wird eine halbe Maß (½ Liter) guter kochender Rahm unter beständigem Rühren daran gegossen, in eine Pfanne oder Kasserol gegeben und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Es darf jedoch nicht kochen, weil es leicht Bätzchen bekommt. Hierauf stellt man es zum Erkalten bei Seite und rührt es hie und da um, um das Entstehen einer Haut zu verhüten. — Zwei Loth (35 Gr.) feine Hausenblase*) setzt man mit einem Quart (¼ Liter) Wasser zum Feuer und läßt sie langsam bis zur Hälfte einkochen; will man nur Gelatine nehmen, so hat man sechs Loth (105 Gr.) nöthig, welche man ebenfalls kochen läßt. Beides muß warm gestellt werden, da es sonst bestehen würde. Ist die Creme kalt, wird eine Maß (1 Liter) Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen, die Creme durch ein Haarsieb in eine Schüssel gegossen, die Hausenblase oder Gelatine lauwarm ebenfalls durch ein Sieb hineingerührt, auf Eis gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt

*) Die Hausenblase oder Gelatine kann, wenn man z. B. des Nachmittags die Creme bereitet, schon des Morgens gekocht werden, da sie wenigstens zwei Stunden kochen muß, man darf sie dann nur in die Nähe des Ofens stellen, damit sie nicht bestehe. — Daß Hausenblase appetitlicher ist, ist ausgemacht; es soll daher nur auf ausdrücklichen Wunsch der Herrschaft Gelatine genommen werden.

dick zu werden und zuletzt der Schlagrahm schnell mit Allem gut vermengt. — Zwei mittelgroße Formen (soviel gibt die Masse) werden mit Mandelöl fein ausgestrichen, die Creme hineingegossen*) und über Nacht auf Eis gestellt. Vor dem Gebrauche wird die Creme an den Seiten von der Form gelöst und auf runde Platten gestürzt. Sollte sie sich nicht von der Form lösen, so legt man ein in heißes Wasser getauchtes, fest ausgedrücktes Tuch auf den Boden derselben und schüttelt sie ein wenig, oder man stößt die Form schnell in heißes Wasser, doch sehr vorsichtig, damit die Masse nicht zerfließt. Man kann die Creme mit kleinen Vanillebußerln garniren.

961. Vanillecreme.

Bedarf: 12 Eier, 3/4 Pfd. (420 Gr.) Zucker, 1 Stange Vanille, 1/2 Maß (1/2 Liter) Rahm, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, oder 1 Loth (17 Gr.) Hausenblase und 2 Loth (35 Gr.) Gelatine oder nur 6 Loth (105 Gr.) Gelatine, Bisquit.

Zwölf Eidottern werden mit drei Viertelpfund (420 Gr.) fein gestoßenem Zucker in einem Hafen gut abgeschlagen. Alsdann wird eine Stange Vanille zerschnitten, in eine halbe Maß (1/2 Liter) guten Rahm eine Viertelstunde gekocht und unter beständigem Rühren an die Eier gegossen, so lange auf dem Feuer gerührt, is es anfängt, dick zu werden; kochen darf es nicht. Dann stellt man es bei Seite zum Erkalten und rührt es hie und da um, damit es keine Haut bekommt. Ist es kalt, wird es durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, so auch zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausen-

*) Wenn man die aufgelöste Hausenblase einmal in die kalte Masse gegeben hat, muß man beständig rühren, am besten auf Eis, bis es anfängt, ein wenig dick zu werden; es ist dann nicht Zeit mehr, die Formen auszustreichen oder den Schlagrahm zu schlagen, beides muß schon bereit stehen, da namentlich die Gelatine sehr schnell sulzt. — Ferner ist zu beobachten, daß zu allen Cremen verhältnißmäßig sehr viel Zucker genommen werden muß.

blase [oder ein Loth (17 Gr.) Hausenblase und zwei Loth (35 Gr.) Gelatine oder nur sechs Loth (105 Gr.) Gelatine] daran gegeben. Während dem wird eine Maß (1 Liter) guter Schlagrahm zu einem steifen Schnee geschlagen und darunter gemengt; der Rahm muß schon geschlagen sein, ehe man die Hausenblase hineinrührt. Hierauf bestreicht man vorher eine Cremeform mit Mandelöl, stellt die Form über Nacht auf Eis zum Sulzen, am andern Tage stürzt man sie anf eine Platte, wobei dasselbe Verfahren zu beobachten ist, wie unter Nr. 960 angegeben.

962. Chokoladecreme.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Chokolade, 3/4 Pfd. (420 Gr.) Zucker, 1/2 Stange Vanille, 1/2 Maß (1/2 Liter) Rahm, 1/2 Maß (1/2 Liter) Schlagrahm, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblasen.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) geriebene feine Chokolade, drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker und eine halbe Stange Vanille wird in einer halben Maß (1/2 Liter) gutem Rahm tüchtig gekocht, dann gießt man es durch ein Sieb in eine Schüssel und läßt es kalt werden, rührt es hie und da um. Sollte es nicht sehr süß sein, gibt man noch Zucker nach. Eine Maß (1 Liter) Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen, zwei Loth aufgelöste Hausenblase durch ein Haarsieb in die Chokolade gerührt, dieselbe in kaltes Wasser oder auf Eis gestellt und, wenn es anfängt, dick zu werden, schnell der geschlagene Schnee hineingerührt. Eine Form wird mit Mandelöl ausgestrichen, die Masse hineingegossen und auf Eis zum Sulzen gestellt. Vor dem Gebrauch wird die Form in heißes Wasser gestoßen und auf eine Platte gestürzt. Man kann es mit halbirten Bisquits garniren.

963. Kaffeecreme.

Bedarf: 3 Loth (52 Gr.) Kaffee (Mokka) 1/2 Pfd. (280 Gr.) Zucker, 1 Stange Vanille, 8 Eier, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, 1 Maß (1 Liter) Schlagrahm.

Von drei Loth (52 Gr.) gut gebranntem Kaffee (Mokka) wird nur eine Obertasse Kaffee bereitet. Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit einer Stange Vanille gestoßen, gesiebt und mit acht Eidottern schaumig in einer Schüssel gerührt, zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausenblase darunter gerührt. Eine Maß (1 Liter) Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen und derselbe hineingerührt, zuletzt der Kaffee leicht darunter gehoben, sogleich in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und über Nacht auf Eis zum Sulzen gesetzt.

964. Milchcreme.

Bedarf: 6 Loth (105 Gr.) Zucker, 6 Eier, Liqueur oder Arak, 1 1/2 Loth (26 Gr.) Hausenblase, 1/2 Maß (1/2 Liter) Schlagrahm.

Sechs Loth (105 Gr.) feiner Zucker wird mit sechs Eidottern schaumig gerührt, Arak oder Liqueur nach Belieben darunter gegeben, anderthalb Loth (26 Gr.) aufgelöste Hausenblase darunter gerührt, eine halbe Maß (1/2 Liter) Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gehoben. Nachdem man vorher eine Form mit Mandelöl dünn ausgestrichen hat, wird die Masse hineingefüllt und über Nacht auf Eis zum Sulzen gestellt, des andern Tags auf eine Platte gestürzt. Sollte sie nicht gut herausgehen, wird die Form schnell in heißes Wasser gestoßen oder auf die Form außen ein in heißes Wasser getauchtes und ausgewundenes Tuch gelegt. Diese Creme wird mit kleinen Schaumbußerln garnirt.

965. Mandelcreme.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (140 Gr.) Mandeln, Vanille, $\frac{3}{4}$ Pfd. (420 Gr.) Zucker, $\frac{1}{4}$ Maß ($\frac{1}{4}$ Liter) Rahm, 12 Eier, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, 1 Maß (1 Liter) Schlagrahm.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) süße und vier Stück bittere abgezogene, zu Staub gewiegte oder im Mörser mit Rahm gestoßene Mandeln werden mit Vanille und zwölf Loth (210 Gr.) Zucker in eine halbe Maß ($\frac{1}{2}$ Liter) Rahm gut gekocht, durch eine Serviette gegossen und gut ausgedrückt. — Die Mandelmilch wird wieder siedend gemacht, zwölf Eidottern mit zwölf Loth (210 Gr.) feinem Zucker in einem Hafen gut abgeschlagen die Milch daran gegossen und so lange auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es nicht. Dann wird es durch ein Haarsieb in eine Schüssel geschüttet und zum Erkalten bei Seite gestellt, mehrmals umgerührt, damit es keine Haut bekommt. Eine Maß (1 Liter) Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen. zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausenblase durch ein Sieb in die Creme gerührt und zuletzt der Schlagrahm, mit der Masse gut verrührt, sogleich in eine mit Mandelöl ausgestrichene bereit gehaltene Form gefüllt und auf Eis zum Sulzen gestellt.

966. Haselnußcreme.

Bedarf: $\frac{1}{4}$ Pfd. (140 Gr.) Haselnußkerne, $\frac{3}{4}$ Pfd. (420 Gr.) Zucker, 1 Maß (1 Liter) Schlagrahm, 12 Eier, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{2}$ Liter) Rahm.

Wird ebenso wie Mandelcreme bereitet. Statt der Mandeln nimmt man ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene Haselnußkerne, jedoch läßt man die Vanille weg.

967. Kastaniencreme.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Kastanien, ¾ Pfd. (420 Gr.) Zucker, ½ Stange Vanille, 1 Loth (17 Gr.) Hausenblase, ½ Maß (½ Liter) Schlagrahm, 1 Gläschen Liqueur.

Ein Pfund (560 Gr.) Kastanien wird gebraten, abgeschält, ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker mit etwas Wasser läßt man gelb werden, röstet die Kastanien darin braun, hierauf wird eine halbe Maß (½ Liter) Rahm daran gegossen und die Kastanien zu einem Mus verkocht. Alsdann werden sie im Mörser gestoßen und durch ein feines Sieb passirt. Dann gibt man sie in ein Kasserol zurück, rührt sechs bis sieben rohe Eidottern daran und läßt sie ein wenig anziehen. Hierauf gibt man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker, welcher mit einer halben Stange Vanille gestoßen wurde und durchgesiebt ist, daran, bis es sehr süß ist. Dann rührt man zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausenblase hinein, sowie eine Maß (1 Liter) festgeschlagenen Schlagrahm, zuletzt ein Gläschen Vanilleliqueur. Dann füllt man die Creme in eine mit feinem Oel ausgestrichene Form und läßt sie auf Eis sulzen. — Man kann sie nach dem Stürzen mit glacirten Kastanien (Nr. 231) garniren.

968. Vanillecreme mit Früchten und Makronen.

Bedarf: ¾ Pfd. (420 Gr.) Zucker, 1 Stange Vanille, ½ Maß (½ Liter) Rahm, 12 Eier, 1 Gläschen Liqueur, 3 Quart (¾ Liter) Schlagrahm, 3 Loth (52 Gr.) Hausenblase oder 2 Loth (35 Gr.) Gelatine, Bisquit, Weinbeeren, Rosinen, 8 Makronen.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker wird mit einer Stange Vanille und einer halben Maß (½ Liter) sehr gutem Rahm gekocht. Dann zwölf Eidottern in einem Hafen gut abgerührt und der kochende Rahm unter beständigem Rühren daran gegossen, dann so lange auf der Hitze gerührt, bis es anfängt, dick zu werden

(kochen darf es aber nicht). Dann läßt man es erkalten, indem man es hie und da umrührt, damit keine Haut sich bildet. Hierauf wird ein Gläschen Liqueur (Vanille oder Marasquino) daran gerührt. — Drei Quart ($^3/_4$ Liter) Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen, zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausenblasen oder ein Loth (17 Gr.) Hausenblase und zwei Loth (35 Gr.) Gelatine an die Creme gerührt, dann ein Löffel Schlagrahm hineingerührt und der übrige schnell darunter gehoben. Zwei Cremeformen werden mit feinem Oel ausgestrichen, mit Bisquit ausgelegt, eine Lage Creme hineingegeben, dann eine Handvoll Rosinen und kleine Weinbeeren, (welche man eine Stunde vorher in Wasser ein wenig aufkocht, dasselbe wieder abgießt und sie mit einem Tuche abgetrocknet hat), darauf gestreut. Acht kleine Makronen übergießt man eine halbe Stunde vorher mit Liqueur, gibt dann wieder eine Lage Creme, Weinbeeren, Rosinen und zwei Makronen hinein, fährt so fort, bis die Formen voll sind und stellt sie in Eis. Am andern Tage, wenn sie gesulzt sind, stößt man sie schnell in heißes Wasser und stürzt sie auf eine flache Platte, oder man taucht ein Tuch in heißes Wasser, drückt es fest aus und legt es auf die Form, schüttelt ein wenig und die Creme fällt heraus.

969. Russischer Creme.

Bedarf: 4 Loth (70 Gr.) Zucker, 4 Eier, 1 Loth (17 Gr.) Hausenblase, 2 Löffel Arak, $^1/_2$ Maß ($^1/_2$ Liter) Schlagrahm.

Vier Loth (70 Gr.) Zucker werden mit vier Eidottern schaumig auf Kohlen geschlagen, dann ein Loth (17 Gr.) aufgelöste Hausenblase und zwei Löffel guter Arak hineingerührt und dann wieder kalt geschlagen, zuletzt wird eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Schlagrahm zu festem Schnee geschlagen und gut darunter gemischt. Die Form mit Mandelöl ausgestrichen, eingefüllt und

auf Eis zum Sulzen gestellt. Ist sie fest, wird sie auf eine Platte gestürzt, wie unter Nr. 960 beschrieben.

970. Marasquinocreme.

Bedarf: 8 Loth (140 Gr.) Zucker, 8 Eier, 4 Löffel Liqueur, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase oder 4 Loth (70 Gr.) Gelatine, ½ Maß (½ Liter) Schlagrahm.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker wird mit acht Eidottern eine Viertelstunde gerührt, vier Löffel Liqueur (Marasquino) daran gegossen, zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausenblase oder vier Loth (70 Gr.) aufgelöste Gelatine darunter gerührt. Dann eine halbe Maß (½ Liter) guter Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen, Alles mitsammen gut vermengt und sogleich in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gegeben und auf Eis zum Sulzen gestellt. Wenn die Creme fest ist, wird sie auf eine Platte gestürzt, wie unter Nr. 960 näher beschrieben.

971. Weincreme.

Bedarf: ½ Flasche Wein, 8 Eier, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, Bisquit und eingesottene Früchte.

Eine halbe Flasche weißen Wein macht man siedend, während dem schlägt man acht Eidottern mit einem halben Pfund (280 Gr.) gestoßenen Zucker in einem Hafen gut ab und gießt den Wein unter beständigem Rühren daran. Alsdann rührt man es auf dem Feuer so lange, bis es anfängt dick zu werden (kochen darf es ja nicht, da es sonst Bätzchen bekommt), stellt es dann zum Erkalten zurück und rührt es fleißig um, damit es keine Haut bekommt. Ist diese Masse kalt, so gießt man sie in eine Cremeschale und servirt Hohlhippen (Rollkuchen) dazu. — Man kann auch auf eine Cremeschale fein geschnittenes Bisquit mit Arak bespritzt, legen, ein wenig eingesottene Früchte darauf geben, wieder mit Bisquit zudecken und die Weincreme darüber gießen.

972. Kalte, gestürzte Eiercreme.

Bedarf: 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, 3 Quart ($^3/_4$ Liter) Wein, 10 Eier, $^1/_2$ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 1 Pomeranze, 1 Citrone.

Man nimmt zwei Loth (35 Gr.) Hausenblase, schneidet sie recht klein und läßt sie in einem Quart ($^1/_4$ Liter) Wein über Nacht stehen. Am andern Tage wird der Wein mit der Hausenblase recht gut gekocht und dann durch ein Haarsieb gegossen. Zehn Eidottern werden mit einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) kalten Wein recht stark gerührt, ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker an einer Pomeranze und einer Citrone abgerieben, dann fein gestoßen und hierauf der Saft von beiden ausgedrückt. Dieß Alles wird unter einander gemischt, auf das Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis es anfängt dick zu werden. Hierauf wird der festgeschlagene Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter gehoben und so lange das Ganze auf dem Eise gerührt, bis es kalt ist. Alsdann bestreicht man eine Form mit Mandelöl, füllt das Ganze hinein und stellt es auf Eis, bis es gesulzt ist, worauf man es stürzt. Auch ein Gläschen Arak oder Rum kann zuletzt darunter gegossen werden.

973. Erdbeercreme.

Bedarf: 1 Maß (1 Liter) Erdbeeren, $^1/_2$ Pfd. (280 Gr.) Zucker, $^1/_2$ Maß ($^1/_2$ Liter) Schlagrahm.

Eine Maß (1 Liter) sehr reife Erdbeeren werden durch ein feines Sieb in eine Porzellanschüssel gestrichen und mit einem halben Pfund (280 Gr.) gestoßenen Zucker verrührt. Eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Schlagrahm wird zu steifem Schnee geschlagen, Alles mitsammen vermengt, in eine Cremeschale gegeben und mit Erdbeeren oder Rahmschnee verziert und sogleich zu Tische gebracht.

nur ein wenig zu heiß, so geht zwar die Sulze sehr leicht heraus, allein sie verliert dadurch an Ansehen. Das Wasser darf nicht heißer sein, als daß man die Hand darin leiden kann.

981. Süße Sulze von weißem Wein auf andere Art.

Bedarf: 4 geputzte Kälberfüße, 2 Pomeranzen, 2 Citronen, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 3 Eiweiß, ½ Maß (½ Liter) weißen Wein.

Vier sorgfältig geputzte Kälberfüße werden vom Knochen befreit, gewaschen und in einem ganz reinen Geschirr mit zwei Maß (2 Liter) Wasser zum Feuer gesetzt und bis zu einer viertel Maß (¼ Liter) eingekocht. Während dem Kochen schäumt man sie sehr fleißig ab, gießt sie dann durch ein Tuch und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage nimmt man das Fett rein herunter, gibt die Sulze in ein reines Kasserol, nebst einer Flasche Wein, der Schale und dem Saft von zwei Pomeranzen oder zwei Citronen und einem halben Pfund (280 Gr.) geläuterten Zucker, läßt es auf dem Feuer zerschleichen, gibt drei Eiweiß dazu und schlägt es gut durch einander, bis es anfängt zu kochen. Stellt es dann vom Feuer, deckt einen irdenen Deckel verkehrt darauf, legt auf diesen glühende Kohlen, damit das Unreine sich zusammenzieht. Nach einer Viertelstunde spannt man ein Tuch an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles, stellt eine Schüssel darunter und läßt es langsam durchlaufen, indem man einen Suppenlöffel nach dem andern darauf gießt. Sollte die Sulz nicht sehr rein sein, so muß man sie noch einmal durch das Tuch gießen. Dann füllt man eine Form damit und stellt sie auf Eis zum Sulzen. Das Verfahren beim Stürzen ist unter Nr. 980 beschrieben.

982. Süße Sulze von Orangen.

Bedarf: 6 Kälberfüße, 1 Maß (1 Liter) weißen Wein, 2 Orangen, 1 Citrone, 3 Eiweiß, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker.

Sechs Kälberfüße setzt man mit zwei Maß (2 Liter) Wasser auf's Feuer, läßt sie langsam sieden, bis das Wasser bis auf eine Viertelmaß (¼ Liter) eingekocht ist, schäumt sie fleißig ab, gießt den Absud durch ein Sieb und läßt ihn an einem kühlen Orte sulzen. Alsdann schabt man mit einem Löffel das Fett ganz rein ab, setzt den Kälberfußstand mit einer Maß (1 Liter) weißen Wein, dem Saft von zwei Orangen und einer Citrone, einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker auf Orangen abgerieben, nebst drei Eiweiß auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis sich das Unreine zusammengezogen hat. Alsdann gibt man ein reines Tuch über einen Hafen, gießt die Sulze langsam durch, gibt sie dann in die Form, setzt sie auf Eis, bis sie bestanden ist. Vor dem Anrichten stößt man die Form schnell in heißes Wasser und stürzt sie auf eine flache Platte.

983. Liqueursulze.

Bedarf: 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 1 Löffel Arak, 5 Löffel Liqueur (Vanille, Anisette oder Marasquino).

Hiebei wird ganz dasselbe Verfahren beobachtet, wie bei Nr. 980; anstatt der sechs Löffel Arak nimmt man nur einen Löffel Arak und fünf Löffel Liqueur (Vanille, Anisette, Marasquino) oder einen andern beliebigen guten Liqueur.

984. Johannisbeersulze.

Bedarf: 2 Maß (2 Liter) reife Johannisbeeren, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase.

Zwei Maß (2 Liter) reife schöne rothe Johannisbeeren werden von den Stielen abgezupft und durch ein

Tuch gepreßt. Dann läßt man sie einen halben Tag stehen, legt eine Serviette auf eine Schüssel und läßt den Saft langsam durchlaufen. Es soll ungefähr ein Schoppen (1/4 Liter) sein, gibt es nicht so viel, gießt man etwas Wein dazu. Ein halbes Pfund (280 Gr.) geläuterter Zucker, sowie zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste Hausenblase werden dazu gegeben, Alles gut verrührt und in die Form gefüllt, über Nacht auf Eis zum Sulzen gestellt, dann ebenso verfahren wie bei Nr. 982.

985. Himbeersulze.

Bedarf: 2 Maß (2 Liter) reife Himbeeren, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Zucker, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase.

Mit dieser wird ebenso verfahren, wie mit der Johannisbeersulze (Nr. 984).

986. Gesulzter Reis.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Reis, 1/4 Maß (1/4 Liter) Wein, Zucker, Orangen- oder Citronenschale, Arak.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) sehr guter Reis (Mailänder oder Carolinenreis) wird rein ausgesucht, heiß und dann kalt gewaschen. Hierauf läßt man ihn mit sehr viel Zucker, einem Quart (1/4 Liter) weißen Wein und ein wenig Wasser nebst einer Orangen- oder Citronenschale bei mäßiger Hitze ziemlich weich dämpfen; die Körner müssen ganz bleiben, aber doch weich sein. Sollte der Reis zu trocken sein, so gießt man noch Wein nach. Zuletzt rührt man ein Glas Arak (besser noch guter Liqueur) darunter. Spühlt eine Form mit frischem Wasser aus, drückt den Reis recht fest hinein und stellt ihn über Nacht auf Eis oder in frisches Wasser. Alsdann wird er auf eine Platte gestürzt, mit Gelée verziert und ein beliebiger Früchtensaft dazu gegeben.

*987. Kapuziner-Creme.

Bedarf: 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, 2 Schoppen (½ Liter) Schlagrahm, 1 Schoppen (¼ Liter) Milch, 6 Loth (105 Gr.) Chokolade, 5 Eigelb, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, ¼ Stängchen Vanille.

Man koche sechs Loth (105 Gr.) Vanille-Chokolade in einem Schoppen (¼ Liter) Milch, versüße sie mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker, schlage fünf gelbe Eier mit einem Cremebesen damit ab, passire die Chokolade in ein Gefäß und gebe anderthalb Loth (25 Gr.) im Wasser aufgelöste und dick eingekochte Hausenblase darunter. Nach dem Erkalten wird ein Schoppen (¼ Liter) geschlagener Rahm darunter und auf dem Eise so lange gerührt, bis die Creme anfängt, dick zu werden. — Von dem zweiten Schoppen (¼ Liter) Schlagrahm wird eine weiße Vanille-Creme gemacht, indem man ein halbes Loth (9 Gr.) verlaufene Hausenblase mit sechs Loth (105 Gr.) Vanillezucker versüßt, auf's Eis stellt und den Schoppen (¼ Liter) geschlagenen Rahm darunter und so lange rührt, bis er dick wird. — Nun wird eine Form oder Cylinder mit Mandel-Oel ausgestrichen, in gestoßenes Eis eingegraben. — Wenn die Form recht kalt ist, wird die ganze Form fingerdick von dem Chokolade-Creme ausgestrichen und wenn er ganz erkaltet ist, wird die weiße Vanille-Creme in die Mitte gefüllt und vor dem Anrichten damit verfahren, wie bei dem vorhergehenden Kabinets-Pudding Nro. 811. — Zu dieser Creme gehört eigentlich eine doppelte Form; nämlich eine, in welche eine trichterartige kleinere Form hineinpaßt, welche einen fingerdicken Zwischenraum zwischen beiden Formen läßt. — Man macht in diesem Falle die erste Form halbvoll mit Chokolade-Creme, drückt die zweite Form hinein, welche aber auch und zwar an der äußern Seite mit Mandel-Oel überstrichen sein muß, und befestigt sie an den an der andern Form befindlichen Stiften.

— Wenn nun die Chokolade-Creme gesulzt, so nimmt man die innere Form heraus und füllt den leeren Raum mit der Vanille-Creme aus.

*988. Creme-Cardinal.

Bedarf: 1 Schoppen (¼ Liter) Rheinwein, 1 Glas Champagner, 2 Orangen, 1 Citrone, 18 Loth (315 Gr.) Zucker, 4 Loth (70 Gr.) Hausenblase, 1 Schoppen (¼ Liter) Schlagrahm 6 Eigelb, ½ Schoppen (⅛ Liter) Milch.

Man schäle eine Orange ganz fein ab, gebe diese Schale in ein Gefäß, koche zwölf Loth (210 Gr.) Zucker ganz dick mit etwas Wasser zu einem Syrup und wenn er nur mehr lauwarm ist, so wird er über die Orangenschale gegossen und zugedeckt stehen gelassen, bis er ganz erkaltet. Einen Schoppen (¼ Liter) Rheinwein läßt man einmal aufkochen, gibt den Saft einer Citrone und zweier Orangen (filtrirt) dazu und wenn nun das Alles kalt, wird es durch einander gemischt und kommen noch drei Loth (52 Gr.) in Wasser aufgelöste und dick eingekochte Hausenlase, ein Glas Champagner und etwas Altkermessaft, mit welch' letzterem man diese Gelée schön rosa färbt, dazu. — Zu dieser Creme-Cardinal ist aber eine doppelte Form nothwendig, wie in Nro. 987 beschrieben ist. — Wenn nun diese Doppelform schön gerade in Eis eingegraben ist, so wird der leere Raum zwischen den beiden Formen mit obiger Sulze voll gegossen. Nachdem diese nun gut gesulzt ist, werden die Stifte, mit welchen die innere Form befestiget ist, zuerst herausgenommen, in die innere Form lauwarmes Wasser gegossen und die Form vorsichtig herausgehoben. — In die Mitte kommt nun folgende Orangen-Creme: Sechs Loth (105 Gr.) Orangenzucker wird mit sechs gelben Eiern und mit einem halben Schoppen (⅛ Liter) Milch bis zum Dickwerden auf dem Feuer gerührt, ein Loth (17 Gr.) gut eingekochte Hausenblase dazu gegeben und durch ein Tuch in ein Kasserol gepreßt. Nachdem nun

diese Creme auf dem Eise kalt gerührt, wird ein Schoppen (¼ Liter) Schlagrahm darunter gemengt und in die Mitte der Sulz gefüllt. — Die äußere Sulz muß so klar sein, daß die Creme durchschimmert. — Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Form in heißes Wasser getaucht (sieh Nro. 811), abgetrocknet und auf eine Platte gestürzt.

*989. Jungfern-Kaffee-Creme.

Bedarf: 4 Loth (70 Gr.) Kaffee (Mokka), 1 Schoppen (¼ Liter) Rahm, 2 Schoppen (½ Liter) Schlagrahm, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, 8 Loth (140 Gr.) Zucker.

Ein Schoppen (¼ Liter) guter süßer Rahm wird kochend gemacht und vier Loth (70 Gr.) Kaffee (Mokka) wird frisch gebrannt, und ungemahlen, ganz heiß in den kochenden Rahm gegeben und gut zugedeckt. — Wenn derselbe erkaltet ist, wird dieser Kaffee-Rahm durch eine Serviette gepreßt, zwei Loth (35 Gr.) gut ausgekochte und bis zu drei Eßlöffelvoll eingekochte Hausenblase dazu gegeben, auf das Eis gestellt, zwei Schoppen (½ Liter) geschlagener Rahm nebst acht Loth (140 Gr.) gestoßenem Zucker darunter und bis zum Dickwerden gerührt, in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene und in Eis eingegrabene Form gegossen und noch gänzlich sulzen gelassen und wie die vorhergehenden Cremes (sieh Nro. 811) auf eine Platte gestürzt.

*990. Aprikosen-Creme.

Bedarf: 8 Loth (140 Gr.) Aprikosen, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase, 2 Schoppen (½ Liter) Schlagrahm.

Man nehme acht Loth (140 Gr.) reife abgeschälte Aprikosen, schneide sie einigemal durch, gebe zwölf Loth (210 Gr.) gestoßenen Zucker dazu und koche daraus eine Marmelade, welche man durch ein Sieb streicht; dann werden zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste und einge-

kochte Hausenblase dazu gegeben und auf dem Eise mit der Marmelade kalt gerührt. — Hierauf kommen zwei Schoppen (1/2 Liter) geschlagener Rahm darunter, und dieser Aprikosen-Creme wird in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene Form gefüllt, in Eis eingegraben und wie die vorhergehenden Cremes behandelt und angerichtet.

*991. Erdbeer-Creme.

Bedarf: 2 Schoppen (1/2 Liter) Erdbeeren, 2 Schoppen (1/2 Liter) Schlagrahm, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase.

Man passire zwei Schoppen (1/2 Liter) recht reife Wald-Erdbeeren durch ein feines Sieb, damit alle Kernchen zurückbleiben, versüße sie mit zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, gebe zwei Loth (35 Gr.) aufgelöste und gut eingekochte Hausenblase (aber ja nicht heiß) daran, rühre es auf dem Eis, gebe zwei Schoppen (1/2 Liter) geschlagenen Rahm darunter, und fülle diese Creme in eine mit Mandel-Oel ausgestrichene Form, und verfahre damit wie bei den vorhergehenden Cremes.

*992. Himbeer-Creme.

Bedarf: 1/2 Pfd. (280 Gr.) Himbeeren, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Zucker, 2 Schoppen (1/2 Liter) Schlagrahm, 2 Loth (35 Gr.) Hausenblase.

Man wäge ein halb Pfund (280 Gr.) recht reife Himbeeren und ein halb Pfund (280 Gr.) gestoßenen Zucker; gebe erstere in ein unverzinntes Kasserol, streue ein halbes Pfund (280 Gr.) gestoßenen Zucker darüber und stelle es auf's Feuer zum Kochen. — Wenn nun die ganze Masse im Kochen ist, sehe man auf die Uhr und lasse diesen Saft zehn Minuten lang kochen, presse ihn durch ein Tuch, gebe zwei Loth (35 Gr.) Hausenblase dazu, rühre ihn auf dem Eise bis zum Erkalten, rühre auch behutsam zwei Schoppen (1/2 Liter) geschlagenen Rahm darunter, fülle ihn in eine mit Mandel-Oel aus-

gestrichene Form, welche man in's Eis gräbt, und verfahre damit wie bei den vorhergehenden Cremes.

*993. Johannisbeer-Creme.

Wird ganz so, wie der vorhergehende, behandelt, nur daß man statt Himbeeren Johannisbeeren nimmt.

*994. Himbeer-Sulz.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Himbeeren, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 3 Loth (52 Gr.) Hausenblase, 2 Schoppen (½ Liter) weißer Wein, 1 saftige Citrone.

Man mache einen Himbeersaft, wie in Nro. 992 gezeigt ist, gebe drei Loth (52 Gr.) aufgelöste und gut eingekochte Hausenblase dazu nebst zwei Schoppen (½ Liter) aufgekochten, wieder erkalteten Wein und den Saft einer Citrone, rühre Alles gut durch einander und fülle diese Sulz in eine in Eis eingegrabene Form und lasse die Gelée sulzen. — Beim Anrichten tauche man die Form in heißes Wasser, in welchem man die Hand leiden kann, trockne sie von Außen gut mit einem Tuch ab und stürze die Sulz auf eine Platte. — Will man ganze Himbeeren unter die Sulz geben, so suche man die schönsten aus, gieße nur ganz wenig Sulz in die Form, lasse sie sulzen, gebe dann einige Himbeeren hinein, etwas Sulz darüber, lasse sie abermals sulzen, und so fährt man fort, bis die Form voll ist.

*995. Johannisbeer-Sulz.

Wird ganz der vorhergehenden Himbeer-Sulz gleich bereitet, nur daß man einen halben Schoppen (⅛ Liter) weniger Wein nimmt, da die Johannisbeeren etwas mehr Saft geben.

*996. Aepfel-Sulz.

Bedarf: 12 Aepfel, 2 Citronen, 12 Loth (210 Gr.) Zucker, 4 Loth (70 Gr.) Hausenblase, 2 Schoppen (½ Liter) weißer Wein.

Man nehme zwölf Reinette- oder Calville- Aepfel, schneide sie in acht Theile, jedoch ohne sie abzuschälen, schneide das Kernhaus heraus und gebe eine Maß (1 Liter) frisches Wasser, den Saft von zwei Citronen, eine halbe Maß (½ Liter) weißen Wein und zwölf Loth (210 Gr.) Zucker daran, und lasse die Aepfel darin sehr langsam kochen, bis sie weich sind, der Saft daran darf aber nicht trübe werden, was dadurch verhütet werden kann, wenn man ihn von Zeit zu Zeit fleißig abschaumt. — Auf einen umgekehrten hölzernen Stuhl wird an die vier Füße ein Tuch mit Bindfaden aufgespannt, ein Gefäß untergestellt, die Aepfel darauf gegossen und der Saft durch das Tuch tropfen gelassen. — Auf eine Maß (1 Liter) dieses Aepfelgelées nehme man vier Loth (70 Gr.) Hausenblase und gebe sie gut eingekocht darunter und fülle sie in eine in Eis eingegrabene Geléeform. Nachdem die Gelée gesulzt, wird sie in warmes Wasser getaucht, die Form abgetrocknet und auf eine Platte gestürzt. — Diese Aepfelsulz kann auch in Streifen gegeben werden, indem man die Hälfte der Sulz roth färbt und in die Form gießt, nach jedesmaligem Sulzenlassen jedes Streifens. — Auch können Aepfelschnitten, wovon man die Hälfte mit Citronensaft und Zucker weiß, die andere mit Cochenille-Farbe roth färbt, in die Sulz eingelegt werden.

*997. Punsch-Sulz.

Bedarf: 16 Loth (280 Gr.) Zucker, 1 Loth (17 Gr.) Thee, 4 Loth (70 Gr.) Hausenblase, 2 Orangen, 1 Citrone, 1 Schoppen (¼ Liter) weißer Wein.

Sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker koche man mit einem Schoppen (¼ Liter) Wasser zu einem Syrup,

schütte ihn über die fein abgeschälte Schale zweier Orangen lauwarm und lasse dem Zucker den Geschmack eine Stunde lang annehmen; ferner wird ein Schoppen (1/4 Liter) weißer Wein aufgekocht, den Saft von zwei Orangen und einer Citrone filtrirt dazu gegeben; ein Schoppen (1/4 Liter) schwarzer Thee, ein halber Schoppen (1/8 Liter) Arak oder Rum (je nach Belieben auch mehr), vier Loth (70 Gr.) aufgelöste Hausenblase, wird Alles zu dem Zucker gegeben und mit demselben durch eine Serviette gewunden, in eine Sulzform gegossen und wie die vorhergehenden gesulzt.

*998. Chokolade-Sulz.

Bedarf: 1/2 Pfd. (280 Gr.) Vanille-Chokolade, 4 Loth (70 Gr.) Hausenblase, 8 Loth (140 Gr.) Zucker.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Chokolade koche man mit acht Loth (140 Gr.) Zucker und drei Schoppen (3/4 Liter) Wasser so lange, bis sich dieselbe gut aufgelöst hat. Hierauf winde man die Chokolade durch ein Tuch, gebe vier Loth (70 Gr.) Hausenblase, die gut aufgelöst worden ist, darunter, verrühre dieselbe gut mit der Chokolade und gebe sie in eine Form zum Sulzen und verfahre damit wie bei den vorhergehenden.

999. Süßer Rahmschnee.

Vor Allem ist darauf zu achten, daß der Rahm nur einen Tag alt sein darf, er muß süß schmecken und sehr dick abgenommen werden. Ehe man den Rahm schlägt, thut man gut, denselben eine Stunde vorher an einen kühlen Ort (besser auf Eis) zu stellen; je kälter der Rahm, desto schneller und fester läßt er sich schlagen. Man schlägt ihn am besten an einem kühlen Orte und in einem messingenen Kessel mittelst eines Drahtbesens immer nach einer Seite unausgesetzt, bis er ganz steif geworden ist.

Gefrornes.

1000. Vanillegefrornes.

Bedarf: ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 1 Stange Vanille, 10 Eier, 1 Maß (1 Liter) Rahm.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker wird mit einer Stange Vanille, welche man zerschneidet, in ein Maß (1 Liter) sehr guten Rahm gekocht. Zehn Eidottern werden in einem Hafen verrührt und der kochende Rahm unter beständigem Rühren daran gegossen; dann läßt man es auf dem Feuer anziehen, bis es anfängt, dick zu werden, stellt es bei Seite, läßt es erkalten und rührt es hie und da um, damit es keine Haut bekommt. Ist es kalt, wird es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse gegossen. Diese Büchse wird in einen Zuber (besser ist ein schmaler, hoher Gefrierkübel, welcher unten mit einen Zapfen zum Wasserablassen versehen ist), worin gestoßene gut gesalzenes Eis sich befindet, gestellt, gut verschlossen und so lange gedreht, bis es dick ist; hie und da muß man die Büchse öffnen und den Inhalt mit einem eigenen Löffel von den Seitenwänden und vom Boden los machen, jedoch dabei sehr vorsichtig sein, damit kein gesalzenes Eis in die Masse fällt. Wenn es gefroren ist, stellt man die Büchse in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte oder Glasschale.

1001. Chokoladegefrornes.

Bedarf: 3 Täfelchen Chokolade, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker, 1 Stange Vanille, 1 Maß (1 Liter) Rahm, 12 Eier.

Drei Täfelchen (ungefähr drei Loth) (52 Gr.) geriebene Vanillechokolade und ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker wird mit einem Stück Vanille in einer Maß (1 Liter) Rahm gekocht, dann an zwölf, mit etwas

Wasser oder kalte Milch verrührte Eidottern gegossen und auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfängt, dick zu werden. Hierauf stellt man es zum Erkalten, indem man es fleißig umrührt, damit es keine Haut bekommt. Im Uebrigen wird verfahren, wie beim Vanillegefrornen (N. 1000).

1002. Kaffeegefrornes.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) feiner Kaffee (Mokka), 1 Maß (1 Liter) Rahm, 1 Stange Vanille, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Zucker, 12 Eier.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) feiner Kaffee (Mokka) wird hellbraun gebrannt, die ganzen Bohnen in eine Maß (1 Liter) guten Rahm mit einem Stückchen Vanille und einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker gekocht. Alsdann werden zwölf Eidottern mit etwas kalter Milch in einem Hafen gut verrührt, und der kochende Rahm an die Eier gegossen, auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfängt, dick zu werden, dann durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen und hie und da umgerührt. Ist es kalt, wird es durch ein Sieb in die Gefrierbüchse gegossen und wie bei N. 1000 verfahren.

1003. Haselnußgefrornes.

Bedarf: 1/4 Pfd. (140 Gr.) Haselnußkerne, 1 Maß (1 Liter) Rahm, 1 Stange Vanille, 1/2 Pfd. (280 Gr.) Zucker.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Haselnußkerne werden mit ein wenig Rahm in einem Mörser ganz fein gestoßen, in eine Maß (1 Liter) Rahm mit einem Stückchen Vanille und einem halben Pfund (280 Gr.) gestoßenen Zucker gekocht, dann durch ein Tuch gepreßt, wieder kochend gemacht und an zwölf Eidottern, welche mit etwas kalter Milch gut verrührt sind, unter beständigem Rühren gegossen, worauf man es auf dem Feuer so lange rührt, bis es anfängt, dick zu werden. Dann wird es durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, hie

und da umgerührt, damit es keine Haut bekommt. Im Uebrigen ist dasselbe Verfahren wie bei Nr. 1000.

1004. Mandelgefrornes.

Bedarf: ¼ Pfd. (140 Gr.) süße Mandeln, 1 Maß (1 Liter) Rahm, 1 Stange Vanille, ½ Pfd. (280 Gr.) Zucker.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene süße und einige bittere Mandeln werden mit Rahm im Mörser gestoßen und verfahren wie beim Haselnußgefrornen N. 1003.

1005. Aprikosengefrornes.

Bedarf: 20 Stück Aprikosen, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker.

Zwanzig Stück sehr reife Aprikosen werden geschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb passirt. Dann läutert man ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit etwas Wasser, bis er spinnt, und schäumt ihn fleißig ab. Das Aprikosenmark wird mit einem Quart (¼ Liter) Wasser unter den Zucker gerührt, ein wenig gekocht, worauf man es erkalten läßt und es hie und da umrührt. Ist es ganz kalt, gibt man es in die Gefrierbüchse und verfährt damit wie bei Nr. 1000.

1006. Aprikosengefrornes auf andere Art.

Bedarf: 20 Stück Aprikosen, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1 Citrone.

Zwanzig reife Aprikosen werden abgeschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb passirt. Ein Pfund (560 Gr.) Staubzucker wird mit einem Quart (¼ Liter) Wasser und dem Saft einer Citrone aufgelöst, dann noch eine halbe Maß (½ Liter) Wasser unter das Mark gerührt, nicht gekocht, sogleich in die Gefrierbüchse gegeben und im Uebrigen verfahren wie bei Nr. 1000.

1007. Weichselgefrornes.

Bedarf: 2 Maß (2 Liter) frische Weichseln, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker.

Zwei Maß (2 Liter) sehr reife Weichseln werden von den Stielen und Steinen befreit, gestoßen, durch ein

Tuch gepreßt, ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit Wasser geläutert, bis er spinnt, der Weichselsaft darunter gerührt und noch ein wenig gekocht; dann zum Erkalten zurückgestellt. Hierauf in die Gefrierbüchse gegeben und ebenso verfahren wie bei Nr. 1000.

1008. Erdbeergefrornes.

Bedarf: 2 Maß (2 Liter) frische Erdbeeren, 2 Pfd. (1 Kilo 120 Gr.) Zucker.

Zwei Maß (2 Liter) sehr reife Erdbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Zucker mit Wasser geläutert, der Erdbeersaft darunter gerührt, ein wenig gekocht, zum Erkalten zurückgestellt, alsdann verfahren wie bei Nr. 1000.

1009. Himbeergefrornes.

Bedarf: ½ Maß (½ Liter) Saft von reifen Himbeeren, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker.

Eine halbe Maß (½ Liter) Saft von reifen Himbeeren wird in ein Pfund (560 Gr.) geläuterten Zucker eingerührt, einmal aufgekocht und gut abgeschäumt. Ist der Saft kalt, wird verfahren, wie unter N. 1000 beschrieben.

1010. Citronengefrornes.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 8 Citronen.

Ein Pfund (560 Gr.) Zucker wird mit einem halben Schoppen (¼ Liter) Wasser geläutert bis er spinnt. Den Zucker reibt man vorher an der Schale von drei Citronen ab, gibt den Saft von acht Citronen darunter, läßt es gut zusammenkochen und gibt es nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse, wobei man verfährt wie bei Nr. 1000.

1011. Orangengefrornes.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1 Quart (1/4 Liter) weißen Wein, 9 Orangen.

Ein Pfund (560 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit einem halben Schoppen (1/8 Liter) Wasser angefeuchtet, dann mit einem Schoppen (1/4 Liter) weißen Wein so lange gekocht, bis er spinnt. Von neun abgeschälten süßen Orangen wird der Saft ausgepreßt, dem Zucker beigefügt und nach dem Erkalten verfahren wie bei Nr. 1000.

1012. Ananasgefrornes.

Bedarf: 1 sehr reife Ananas, 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 2 Citronen.

Von einer sehr reifen Ananas schält man die gelbe Haut ganz fein ab. Die Ananas wird alsdann auf einem Reibeisen fein gerieben, in ein Pfund (560 Gr.) geläuterten Zucker eingerührt, noch ein wenig gekocht, dann durch ein Sieb passirt, dann der Saft von zwei Citronen und noch etwas Wasser [1 Quart (1/4 Liter)] darunter gerührt. Kalt in die Gefrierbüchse eingefüllt, wobei man dasselbe Verfahren zu beobachten hat, wie bei Nr. 1000.

1013. Gefrornes von Früchtensaft.

Bedarf: 1 Pfd. (560 Gr.) Zucker, 1 Quart (1/4 Gr.) Früchtensaft.

Ein Pfund (560 Gr.) gestoßener und fein gesiebter Zucker wird mit einem Quart (1/4 Liter) kaltem Wasser angefeuchtet, der eingekochte Früchtensaft darunter gemischt, noch eine halbe Maß (1/2 Liter) Wasser daran gerührt, damit es recht flüssig wird, und leichter gefriert. Auf ein Pfund (560 Gr.) Zucker rechnet man ein Quart (1/4 Liter) eingekochten Saft. Es bedarf keines Kochens. Alsdann wird es in die Gefrierbüchse gegossen; die fernere Behandlung ist wie bei N. 1000. — Das Ge-

frorne wird auf diese Art sehr gut. Dazu kann man eingekochten Himbeersaft, Johannisbeersaft, Weichselsaft u. dergl. nehmen. Man verwendet die Früchtensäfte im Winter zu Gefrornem, im Sommer kann man es aus frischen Früchten oder Marmeladen bereiten.

In Zucker eingemachte Früchte.

1014. Himbeeren.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) gestoßener Zucker und ein Pfund (560 Gr.) reife, rothe Himbeeren werden in einer Messingpfanne so lange bei sehr mäßigem Feuer gekocht, bis, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, dieser besteht. Man rührt sie fleißig mit einem silbernen Löffel auf, um das Anbrennen zu verhüten und schäumt sie sorgfältig ab. Alsdann gießt man sie in eine Schüssel; sind sie etwas erkaltet, füllt man sie in ein Glas, damit sich eine dicke Haut bilde; sind sie ganz kalt, so nimmt man ein rundes weißes, in Spiritus eingetauchtes Papier, genau in der Größe des Glases, legt es auf die Früchte oder bestreut sie oben mit ganz fein gestoßenem Zucker und legt dann das Papier darauf, wonach man sie mit Papier*) oder Blase gut zubindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

NB. Bei allen eingemachten Früchten muß hie und da nachgesehen werden; sollte sich oben Schimmel zeigen, so muß das unreine Papier vorsichtig herunter genommen werden, auch die schimmligen Früchte entfernt man mit einem silbernen Löffel ganz rein; dann werden die Früchte oder der Saft noch einmal

*) Zum Verschließen von Gefäßen mit eingesottenen Früchten u. dgl. bedient man sich mit Vortheil des sogenannten Pergamentpapiers. (Coppenrath'sche Buchhandlung.)

aufgekocht, lauwarm in das dazu bestimmte, gereinigte Gefäß eingefüllt, ein frisches, in Spiritus oder Arak getränktes Papier darauf gelegt und wieder gut zugebunden.

1015. Johannisbeeren.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker wird mit einer Obertasse Wasser geläutert, bis er spinnt; dann nimmt man ein Pfund (560 Gr.) reife, große, abgezupfte Johannisbeeren und kocht dieselben acht Minuten in dem Zucker. Schäumt sie fleißig ab und faßt sie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel heraus, läßt den Saft noch ganz dick einkochen, gießt ihn dann an die Beeren, läßt dieselben auskühlen, füllt sie in ein Glas und läßt sie zwei Tage unzugebunden stehen, streut etwas fein gestoßenen Zucker darauf und legt ein in Spiritus getauchtes Papier oben darauf, bindet sie gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1016. Erdbeeren.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) gestoßener Zucker wird mit etwas Wasser zum Faden gekocht und ein Pfund (560 Gr.) frische, reife Erdbeeren darin aufgekocht. Dann gießt man sie in eine Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, gießt die Erdbeeren den andern Tag auf ein Sieb, kocht den Saft wieder zum Faden, gibt die Erdbeeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie fleißig ab und füllt sie lauwarm in ein Glas, wonach man mit ihnen verfährt, wie mit den Himbeeren Nr. 1014.

1017. Weichseln.

Ein Pfund (560 Gr.) reife ausgesteinte Weichseln werden in drei Viertelpfund (420 Gr.) zum Faden gekochten Zucker eine Viertelstunde gekocht, gut abgeschäumt, die Weichseln mit einem Schaumlöffel herausgenommen,

der Saft noch gut eingekocht, alsdann an die Weichseln gegossen und lauwarm eingefüllt. Nach zwei Tagen werden sie oben mit feingestoßenem Zucker bestreut und ein in Spiritus getauchtes Papier darauf gelegt, dann gut zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

1018. Kirschen.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker wird geläutert, ein Pfund (560 Gr.) ausgesteinte, schwarze Kirschen eine Viertelstunde darin gekocht, hie und da umgerührt und gut abgeschäumt, dann die Kirschen mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel herausgenommen, der Saft, noch gut eingekocht, darüber gegossen und verfahren wie mit den Weichseln Nr. 1017.

1019. Zwetschgen.

Werden ebenfalls ausgesteint, indem man mit einem spitzigen Hölzchen oder Federkiel den Kern hinausstößt; im Uebrigen wird verfahren, wie mit den Weichseln Nr. 1017.

1020. Aprikosen.

Ein Pfund (560 Gr.) halbreife Aprikosen werden abgeschält und ausgesteint, halbirt, sogleich in frisches Wasser geworfen, alsdann auf einen Durchschlag gegossen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in einen steinernen tiefen Hafen gleichmäßig eingeschlichtet, ein Pfund (560 Gr.) dick geläuterter Zucker wird heiß darüber gegossen und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag werden Zucker und Aprikosen in einer messingenen Pfanne nur einmal aufgekocht. Dann hebt man die Aprikosen mit einem silbernen Löffel sorgfältig auf ein Sieb heraus, kocht den zurückgebliebenen, sowie noch ablaufenden Saft der Aprikosen recht dick ein, legt die Aprikosen in einen steinernen Hafen oder Glas, gießt

den Saft heiß daran, läßt sie zwei Tage stehen, bestreut sie oben mit feinem Zucker, legt ein in Spiritus getauchtes Papier darauf, bindet sie gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1021. Pfirsiche.

Ein Pfund (560 Gr.) nicht zu reife Pfirsiche werden abgeschält, halbirt und ausgesteint, in einen Hafen oder eine Schüssel gelegt, drei Viertelpfund (420 Gr.) dick geläuterter Zucker darüber gegossen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, den andern Tag in einer messingenen Pfanne nur einmal aufgekocht, die Pfirsiche mit einem silbernen Löffel herausgehoben, der Saft dick eingekocht, heiß daran gegossen und im Uebrigen verfahren wie bei den Aprikosen Nr. 1020.

NB. Alle feinen Obstgattungen darf man mit dem Zucker nur sehr wenig kochen, da sie sonst an Ansehen verlieren.

1022. Reine-Clauden.

Nicht zu reife Reine-Clauden werden von den Stielen befreit, und jede mit einer Gabel bis auf den Kern gestupft. Dann legt man sie in kaltes Wasser, setzt sie zum Feuer und läßt sie so lange auf der Hitze stehen, bis das Wasser heiß geworden, nimmt sie dann vom Feuer und läßt sie über Nacht in diesem Wasser stehen. Am andern Tage läutert man auf ein Pfund (560 Gr.) Reine-Clauden drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker mit etwas Wasser, bis derselbe schäumt, trocknet die Reine-Clauden mit einem Tuche gut ab, legt sie in einen neuen steinernen Hafen, gießt den Zucker darüber, läßt sie wieder eine Nacht darin stehen, kocht sie den andern Tag nur einmal mit dem Zucker auf, hebt sie mit einem silbernen Löffel behutsam in ein Glas, kocht den Saft dick ein, und gießt ihn lauwarm darüber. Das Glas muß ebenfalls gut verschlossen sein.

1023. Stachelbeeren.

Ein Pfund (560 Gr.) halbreife große Stachelbeeren werden von Butzen und Stielen befreit, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange auf der Hitze gelassen, bis das Wasser heiß geworden ist; dann setzt man sie vom Feuer und läßt sie über Nacht in dem Wasser stehen. Am andern Tage werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, abgetrocknet und in eine Schüssel gelegt. Drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker läutert man, gießt denselben über die Stachelbeeren und läßt sie wieder über Nacht stehen. Den dritten Tag kocht man sie in dem Zucker einmal auf, faßt die Stachelbeeren mit einem silbernen Löffel in ein Glas heraus, kocht den Saft noch dick ein und gießt ihn lauwarm darüber, worauf man sie zwei Tage stehen läßt. Dann streut man feinen Zucker darauf, legt ein in Spiritus getränktes Papier darüber, bindet sie gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

1024. Mirabellen.

Man läutert drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker, kocht ein Pfund (560 Gr.) nicht zu reife Mirabellen einigemale darin auf, schäumt sie gut ab, nimmt die Mirabellen mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft gut einkochen, und gießt ihn über die Mirabellen. Lauwarm werden sie in ein Glas gefüllt, nach zwei Tagen mit feinem Zucker bestreut, ein in Spiritus getränktes Papier darauf gegeben, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1025. Quitten.

Reife schöne Quitten werden abgeschält, in vier bis sechs gleichmäßige Schnitze getheilt, vom Kernhaus befreit, sogleich in frisches Wasser gelegt, damit sie nicht

gelb werden, dann in kochendes Wasser geworfen, und ein paarmal darin aufgekocht, alsdann in einen Durchschlag zum Ablaufen gegossen. Auf ein Pfund (560 Gr.) Quitten nimmt man ein Pfund (560 Gr.) Zucker, läutert diesen mit etwas Essigwasser, worin die Quitten gekocht wurden, bis er spinnt, dann legt man die Quitten hinein und läßt sie kochen, bis sie ziemlich weich, jedoch nicht aufgesprungen sind, bringt sie dann mit einem silbernen Löffel in eine Schüssel, läßt den Saft noch ganz dick einkochen, gießt denselben über die Quitten und füllt sie lauwarm in ein Glas, worin man sie unzugebunden einen Tag stehen läßt. Ein in Spiritus getränktes Papier wird auf die Quitten gelegt, das Glas gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1026. Welsche Nüsse.

Ende Juni nimmt man welsche ausgewachsene Nüsse, die noch keine harte Schale haben, durchsticht sie öfter mit einer langen Nadel oder Gabel und legt sie neun Tage in frisches Wasser, welches man täglich erneuern muß. Alsdann blanschirt man sie in kochendem Wasser und gibt sie in einen Seiher zum Ablaufen. — Man rechnet auf ein Pfund (560 Gr.) Nüsse ein Pfund (560 Gr.) Zucker, läßt den Zucker mit etwas Wasser kochen, bis er spinnt, kocht die Nüsse dann so lange darin, bis sie schwarz und weich sind. Dann legt man sie mit einem silbernen Löffel in ein Glas oder steinernen Hafen, kocht den Zucker noch recht dick ein, gießt ihn lauwarm über die Nüsse, bindet diese nach dem Erkalten zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1027. Schwarzbeeren.

Man läutert ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit einem halben Quart ($^1/_8$ Liter) guten Weinessig, gibt ein Pfund schöne reife Schwarzbeeren hinein und

läßt sie unter fleißigem Umrühren eine Stunde kochen; gießt sie dann sogleich in einen steinernen Hafen, legt nach dem Erkalten ein in Spiritus getauchtes Papier darauf, bindet sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1028. Preißelbeeren.

Vier Maß (4 Liter) große, dunkelrothe Preißelbeeren werden rein ausgesucht, gewaschen und mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker gut gekocht, hie und da umgerührt und gut abgeschäumt, dann in einen steinernen Hafen gefüllt und nach vollständigem Abkühlen zugebunden. Vor dem Gebrauch vermengt man sie mit gestoßenem Zucker nach Belieben.

1029. Ueberzuckerte Orangenschale.

Die Orangenschalen werden zweimal vierundzwanzig Stunden in frisches Wasser gelegt. Das Wasser täglich gewechselt. Alsdann läßt man anderes Wasser kochend werden, gibt die Orangenschalen hinein und kocht sie darin weich, jedoch nicht zu weich, da sie sonst ihr schönes Ansehen verlieren. Hierauf gießt man sie in einen Seiher oder Durchschlag und läßt sie erkalten, worauf man jede Schale mit einem Tuche abtrocknet. So schwer die Schalen wiegen, so viel wird Zucker genommen, derselbe mit etwas Wasser geläutert, dann werden die Schalen hineingelegt und eine Viertelstunde darin gekocht. Hierauf legt man die Schalen mit einem silbernen Löffel auf eine Platte heraus, stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort, damit der Zucker trocknet. Am andern Tage gibt man sie in ein Glas, stopfelt dasselbe gut zu und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

Marmeladen und Gelées.

1030. Aepfelmarmelade zum Aufbewahren.

Man schäle große süße Aepfel, theile sie in zwei Theile und lasse sie in einem irdenen Gefäß mit etwas Wasser ganz weich dünsten, worauf man sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen läßt. Am andern Tage läutert man Zucker mit Wasser, bis er spinnt, und schäumt ihn gut ab. Die Aepfel werden durch ein Sieb passirt. Das Mark wird alsdann in den Zucker gerührt, man rechnet auf drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) Mark anderthalb Pfund (840 Gr.) Zucker und läßt es unter fleißigem Umrühren drei Viertelstunden kochen. Dann füllt man die Masse in einen steinernen Hafen, wenn sie erkaltet ist, legt man ein in Spiritus getränktes Papier darauf, bindet sie gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Man verwendet diese Marmelade zu Kuchen und vermischt sie auch mit Aprikosenmarmelade.

1031. Quittenmarmeladen.

Reife Quitten (Birnen und Aepfel durcheinander) werden rein gewaschen, in kochendem Wasser weich gesotten, dann aus dem Wasser gelegt und nach dem Erkalten mit einem scharfen Messer abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Sieb passirt. Die Schalen der Quitten werden in Wasser gekocht und dieses Wasser zum Zuckerläutern verwendet, was ihm eine schöne röthliche Farbe gibt. Auf ein Pfund (560 Gr.) Mark rechnet man ein Pfund (560 Gr.) Zucker. Ist der Zucker mit einem Quart ($^1/_4$ Liter) Quittenwasser gut geläutert, rührt man das Mark hinein und läßt es kochen, bis es eine schöne Farbe hat; es muß dabei

fleißig umgerührt werden, da es sehr leicht anbrennt. Ist es sehr dick eingekocht, taucht man beliebige größere und kleinere Blech- oder Kupferformen in frisches Wasser, gießt die Marmelade hinein, läßt sie erkalten und stürzt sie auf weißes Papier oder Porzellanplatten. Die Marmelade wird an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1032. Hagebuttenmarmelade.

Nachdem die Hagebutten ausgekernt und recht rein gewaschen sind, läßt man sie einige Tage im Keller stehen, damit sie weich werden; dann schüttet man ein wenig Wasser daran und läßt sie kochen, indem man sie fleißig umrührt; sind sie ganz weich, passirt man sie durch ein Sieb. Auf ein Pfund (560 Gr.) Mark rechnet man drei Viertelpfund (420 Gr.) gestoßenen Zucker. Zucker und Mark läßt man unter fleißigem Umrühren dick einkochen, dann füllt man sie in einen steinernen Hafen, legt nach dem Erkalten ein in Spiritus getränktes Papier darauf, bindet den Topf mit Papier oder Blase zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

1033. Hagebuttenmarmelade auf andere Art.

Ein Pfund (560 Gr.) ganz fein gestoßener Zucker wird mit einem Pfund (560 Gr.) passirten Hagebuttenmark eine Stunde in einer Schüssel gerührt, dann in ein Glas gefüllt, mit einem in Spiritus getränkten Papiere bedeckt, zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1034. Erdbeermarmelade.

Schöne reife Walderdbeeren werden durch ein Sieb passirt, alsdann mit Zucker in eine messingene Pfanne gegeben, gut verrührt und so lange gekocht, bis es dick ist. Auf ein Pfund (560 Gr.) Mark rechnet man ein Pfund (560 Gr.) fein gestoßenen Zucker. Dann füllt

man es in ein Glas oder einen steinernen Hafen, streut nach dem Erkalten Zucker darauf, belegt es mit einem in Spiritus getränkten Papiere und bewahrt es gut zugebunden an einem kühlen Orte auf.

1035. Aprikosenmarmelade.

Ganz reife, weiche Aprikosen werden mit einem scharfen Messer abgeschält, von den Steinen befreit, mit gestoßenem Zucker in einer Schüssel gut abgerührt. Auf ein Pfund (560 Gr.) Aprikosen rechnet man ein Pfund (560 Gr.) Zucker. Alsdann gibt man sie in eine messingene Pfanne, läßt sie drei Viertelstunden tüchtig kochen und rührt sie während des Kochens fleißig um, damit das Anlegen verhindert wird. Sollte sich die Marmelade nur ein wenig an dem Boden angelegt haben, so muß dieselbe sogleich in eine andere Pfanne gefüllt werden, da sich sonst kleine schwarze Fasern darin zeigen würden und die Marmelade ihre schöne Farbe verlieren würde. Diese Masse füllt man noch warm in ein Glas oder in einen steinernen Hafen, läßt sie erkalten, belegt sie alsdann mit einem in Spiritus getränkten Papiere und stellt sie gut zugebunden an einen kühlen Ort. — Diese Marmelade läßt sich am besten zur Sauce verwenden und zwei bis drei Jahre aufbewahren.

1036. Zwetschgenmarmelade.

Reife schöne Zwetschgen werden ausgesteint, mit einem Stück Zucker ganz weich gekocht (auf ein Pfund [560 Gr.] Zwetschgen rechnet man ein halb Pfund [280 Gr.] Zucker), durch einen Seiher passirt und dann noch recht dick eingekocht. Hierauf wird die Marmelade kalt in einen steinernen Hafen gefüllt, ein mit Spiritus getränktes Papier darauf gelegt, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1037. Zwetschgenmarmelade auf andere Art.

Die Zwetschgen werden in kochendes Wasser gelegt, alsdann abgeschält, vom Kern befreit, mit einem Stück Zucker dick eingekocht und dabei fleißig umgerührt. Alsdann lauwarm in einen steinernen Hafen gefüllt, dann ebenso verfahren wie vorstehend.

1038. Zwetschgenmarmelade auf dritte Art.

Reife große Zwetschgen werden ausgesteint, in einem irdenen Tiegel unter fleißigem Umrühren dick eingekocht. Sie müssen ein ganz dickes, schwarzes Mus bilden, was erst nach zwei- bis dreitagelangem Kochen erzielt wird. (Es ist hier angenommen, daß die Marmelade nur dann gekocht wird, wenn ohnehin Feuer in der Küche unterhalten wird, nämlich des Morgens und des Abends je zwei bis drei Stunden.) Alsdann füllt man sie in einen steinernen Topf, legt ein in Spiritus getränktes Papier darauf und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Bei Gebrauch nimmt man einige Löffel von diesem Mus heraus, gibt einen Löffel Wasser daran und einige Stückchen Zucker, kocht dieses einigemale auf, verrührt einen Löffel Mehl mit etwas Wasser, gibt dieses Teiglein an das Mus und kocht es noch ein wenig, und die Marmelade ist fertig.

1039. Quittengelée.

Zwölf reife schöne Quittenäpfel und eben so viele Quittenbirnen werden rein gewaschen, in vier Theile geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, weich gekocht und über Nacht im Wasser stehen gelassen. Am andern Tage nimmt man die schönsten Schnitze heraus, schält sie fein ab und legt sie eigens. Die Uebrigen preßt man mit dem Wasser durch ein Tuch. Dieses ist der Saft, woraus

das Gelée bereitet wird. — Die Kerne werden eigens in Wasser gekocht, welches gleichfalls über Nacht stehen bleibt; dieses Wasser gehört zum Läutern des Zuckers. Auf ein Pfund (560 Gr.) Zucker rechnet man eine halbe Maß (1/2 Liter) Saft. Ein Pfund (560 Gr.) Zucker wird mit einem Quart (1/4 Liter) von diesem Wasser geläutert. Alsdann wird eine halbe Maß (1/2 Liter) von dem Saft daran gegossen und eine Viertelstunde gekocht. Hierauf gibt man die zurückgelegten Schnitze hinein, nach einer Viertelstunde nimmt man sie mit einem silbernen Löffel heraus, gibt in den Saft eine Handvoll fein gestoßenen Zucker und kocht ihn wieder eine Viertelstunde, gibt die Schnitze abermals hinein und läßt sie wieder eine Viertelstunde kochen. Dieses Verfahren wiederholt man zum dritten Male. Dann nimmt man sie heraus und läßt den Saft so lange kochen, bis er eine schöne rothe Farbe bekommt und so dick ist, daß wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, derselbe sogleich besteht. Gießt ihn dann durch ein Sieb in eine weiße Schüssel und füllt ihn noch warm mit einem silbernen Löffel in kleine Geléegläser, welche man unzugebunden acht Tage an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit legt man auf jedes Geléeglas ein mit Spiritus getränktes Papier und bindet sie mit einem Papier oder Blase zu. — Die Quittenschnitze werden nur deshalb mitgekocht, damit das Gelée eine schöne rothe Farbe bekommt. Die Schnitze werden in ein Glas gefüllt, einige Löffel Gelée darüber gegeben, nach zwei Tagen mit in Spiritus getränktem Papiere bedeckt, zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Man kann diese Schnitze zwei bis drei Jahre aufheben und verwendet sie meistens zur Verzierung der Torten.

1040. Himbeergelée.

Reife große Himbeeren preßt man durch ein Tuch, läßt den Saft zwei bis drei Tage im Keller stehen, und gießt ihn dann mit Zurücklassung des Satzes herunter. Auf ein Pfund (560 Gr.) Saft rechnet man ein Pfund (560 Gr.) Zucker, welchen man mit einem halben Quart (¼ Liter) Wasser ganz dick läutert, den Saft hineingibt, denselben fleißig abschäumt und so lange kocht, bis er ganz dick ist und Perlen macht. Dann füllt man es in kleine Geléegläser, welche man acht Tage an einem kühlen Orte offen stehen läßt, legt alsdann ein in Spiritus getränktes Papier darauf, bindet es gut zu und bewahrt es an einem kühlen Orte auf.

1041. Johannisbeergelée.

Ein Pfund (560 Gr.) fein gestoßener Zucker und ein Pfund (560 Gr.) rothe Johannisbeeren werden in einer messingenen Pfanne zehn Minuten anhaltend gekocht, hiebei fleißig abgeschäumt und umgerührt. Dann läßt man diesen Saft durch ein Sieb in eine Schüssel laufen, füllt ihn noch warm in Gläser, bindet diese nach gänzlichem Erkalten mit Pergamentpapier oder einer Blase gut zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1042. Weichselsaft.

Reife große Weichseln werden von den Stielen befreit, in einer Schüssel zerdrückt, eine Nacht an einen kühlen Ort gestellt und am andern Tage durch ein Tuch gut ausgepreßt. Man rechnet auf eine Maß (1 Liter) Saft ein Pfund (560 Gr.) Zucker; letzterer wird geläutert, alsdann der Saft hineingerührt, darin unter fleißigem Abschäumen und Umrühren acht Minuten gekocht. — Hernach gießt man den Saft durch ein Sieb

in eine Schüssel, füllt ihn lauwarm in kleine Fläschchen und stopfelt ihn nach dem Erkalten gut zu. Er wird an einem kühlen Orte aufbewahrt. — Sollte sich später auf dem Safte Schimmel zeigen, so hebt man denselben rein herunter und läßt den Saft neuerdings noch ein paarmal aufkochen, wornach er sich mehrere Jahre hält.

1043. Weichselsaft auf einfache Art.

Ein Pfund (560 Gr.) reife Weichsel werden mit einem Pfund (560 Gr.) fein gestoßenen Zucker drei Viertelstunden gekocht. Dann durch ein Sieb gegossen und dieser Saft lauwarm in kleine Fläschchen gefüllt, die man nach Erkalten gut zustopfelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1044. Himbeersaft.

Reife, rothe Himbeeren gibt man in eine Schüssel und stellt sie eine Nacht in den Keller, damit sie recht saftig werden. Am andern Tage gibt man sie in ein Tuch und preßt sie aus. Diesen Saft stellt man abermals zwei bis drei Tage in den Keller, damit der Saft sich klärt. Ein Pfund (560 Gr.) Zucker läutert man mit einem Quart (¼ Liter) Wasser, gießt alsdann ein Pfund (560 Gr.) Saft dazu, den Bodensatz läßt man zurück, kocht ihn recht gut, indem man ihn hie und da umrührt und fleißig abschäumt. Bei den Säften muß man gerade die richtige Dicke errathen; ist der Saft zu dünn eingekocht, hält er sich oft nicht. Ist er zu dick, ist er dem Gelée ähnlich. Der Himbeersaft wird dann in eine Porzellanschüssel gegossen, lauwarm in kleine Fläschchen gefüllt, ist er kalt, werden neue Stöpsel darauf gegeben und besonders mit Papier überbunden. Will man den Saft verwenden, so ist es empfehlenswerth, sogleich das ganze Fläschchen zu verbrauchen oder

wenigstens nach einigen Tagen, da, wenn man einmal etwas von dem Safte herausgegossen hat, sich derselbe nicht mehr so gut hält.

*1045. Aepfelgelée.

Dazu kann man jede beliebige Sorte Aepfel verwenden, auch verschiedene Sorten vermischt dürfen es sein. Man setzt die Aepfel, welche nicht abgeschält, sondern nur in der Mitte durchgeschnitten, vom Kernhaus befreit werden, in einem irdenen Tiegel oder Topf zum Feuer, gibt so viel Wasser daran, daß es über die Aepfel zusammen geht und läßt sie so ganz zerkochen. Das Wasser soll nicht ganz einkochen. Dann gibt man die Masse in eine, an den vier Füßen eines umgekehrten Stuhles angebundene Serviette, stellt eine Schüssel darunter und läßt es über Nacht durchtropfen. Am andern Tag, nachdem man noch die Serviette ausgedrückt hat, wiegt man den Saft. Man rechnet auf ein Pfund (560 Gr.) Saft ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker, gibt Alles zusammen in eine Messingpfanne und läßt es unter öfterem Umrühren, damit es sich nicht anlegt, einige Stunden tüchtig kochen. Der Saft muß eingekocht und dadurch so dickflüssig gemacht werden, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, er sogleich besteht. Der Saft wird hierauf in eine Schüssel gegossen und nachdem er lauwarm geworden, in Geléegläser gefüllt, die man über Nacht offen stehen läßt. Des andern Tags bindet man die Gläser mit Pergamentpapier fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Dieser Gelée hält sich Jahre lang.

In Dunst gekochte Früchte.

1046. Zwetschgen in Dunst.

Reife große Zwetschgen werden in Dunstgläser gefüllt, oben ein Eßlöffel fein gestoßener Zucker darauf gegeben, zuerst mit einem Stück Leinen- oder Baumwollstoff und dann mit einer Blase fest zugebunden. Hierauf bedeckt man den Boden eines eisernen Kessels mit Heu, stellt die Gläser neben einander hinein, doch so, daß sie sich nicht berühren, was man dadurch verhindert, daß man Heu dazwischen gibt, dann gießt man so viel kaltes Wasser daran, daß es den Hals der Gläser erreicht. Der Kessel wird sodann zum Feuer gesetzt und die Zwetschgen zwanzig Minuten gekocht, bis hie und da eine aufspringt, worauf man sie vom Feuer nimmt, mit einem Tuche zudeckt und in dem Heu und Wasser eine Nacht stehen läßt. — Am andern Tage nimmt man die Gläser heraus, trocknet dieselben mit einem Tuche recht gut ab und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte auf.

1047. Weichseln in Dunst,
1048. Schwarzbeeren in Dunst,
1049. Mirabellen in Dunst,
1050. Kirschen in Dunst

werden auf gleiche Weise bereitet, die Kirschen müssen bis zur Hälfte des Glases Saft gezogen haben.

1051. Aprikosen in Dunst.

Nicht zu reife Aprikosen werden abgeschält, halbirt, der Stein herausgenommen, in Dunstgläser eingefüllt. Dann läutert man Zucker sehr dick und gießt ihn, wenn er lauwarm geworden, über die Aprikosen, bindet sie mit einer Blase gut zu und kocht sie zehn Minuten in Dunst.

In Essig eingemachte Früchte.

1052. Preißelbeeren in Essig.

Essig, Zucker nach Belieben, eine ganze Zimmtrinde, einige Nelken läßt man gut zusammen kochen. Ist diese Flüssigkeit kalt, gießt man sie über die Preißelbeeren, läßt sie einige Wochen an der Sonne stehen, gießt den Essig herunter, kocht ihn abermals gut und gießt ihn kalt wieder über die Preißelbeeren, bindet dieselben zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1053. Kirschen in Essig und Wein.

Zwei und ein halbes Pfund (1 Kilo 400 Gr.) Zucker wird mit einem Quart (1/4 Liter) weißen Wein und einem Quart (1/4 Liter) Essig geläutert. Drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) ausgesteinte schwarze Herzkirschen legt man in einen Hafen mit einem Stückchen ganzen Zimmt und sechs Nelken. Wenn der Zucker erkaltet ist, schüttet man ihn über die Kirschen und stellt diese über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn unter fleißigem Abschäumen wieder und gießt ihn kochend über die Kirschen, welche man unzugebunden über Nacht stehen läßt. — Am dritten Tage

kocht man Zucker und Kirschen drei Minuten lang auf, gibt die Kirschen mit einem Schaumlöffel in einen steinernen Hafen, kocht den Saft nochmals gut auf und gießt ihn lauwarm über die Kirschen, läßt dieselben zwei Tage stehen, bindet sie mit einer Blase zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1054. Weichseln oder Kirschen in Essig.

Guter Weinessig mit soviel Zucker bis er sehr süß ist, einer kleinen Zimmtrinde und einigen Nelken wird gut gekocht, wonach man den Essig auskühlen läßt. Von großen schönen Weichseln werden mit der Scheere die Stiele halb abgeschnitten, die Weichseln in ein Glas gelegt und der Essig kalt darüber gegossen, so daß derselbe die Weichseln vollständig bedeckt. Anstatt der Weichseln können auch große Kirschen genommen werden. Das Glas wird zugebunden und zwei bis drei Wochen zum Destilliren an die Sonne gestellt, dann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

NB. Will man das Destilliren vermeiden, so kocht man den Essig noch einmal auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn zum zweiten Male darüber.

1055. Schwarzbeeren in Essig

werden ebenso behandelt wie Weichseln Nr. 865.

1056. Zwetschgen in Essig.

Reife große Zwetschgen werden mit den Stielen gepflückt, jede mit einer Nadel einigemale gestupft und sorgfältig in einen steinernen Topf gelegt. Dann eine gleiche Mischung von Essig und Wein, mit viel Zucker versüßt und mit einigen Nelken und einer Zimmtrinde gekocht. Die Mischung wird kalt über die Zwetschgen gegossen und muß einen Finger hoch darüber gehen, nach einigen Tagen wieder abgegossen, aufgekocht und wenn

erkaltet wieder darüber gegossen. Der Topf wird hierauf zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

1057. Zuckergurken.

Mittelgroße Gurken werden abgeschält, der Länge nach halbirt, die Kerne mit einem kleinen silbernen Löffel ausgeschabt, dann jede Hälfte noch einmal durchschnitten, in eine Schüssel gethan und, etwas eingesalzen, eine Nacht stehen gelassen. Am andern Tage trocknet man die Gurken mit einem Tuche gut ab und legt sie in ein Glas. Hierauf wird eine Maß (1 Liter) Essig mit einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker, vier bis sechs Nelken und einer Zimmtrinde kochend gemacht, lauwarm über die Gurken gegossen, welche, nach dem Erkalten zugebunden, an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

1058. Süße Gurken auf andere Art.

Vierundzwanzig Stück mittelgroße Gurken werden abgeschält, halbirt, die Kerne mit einem kleinen Löffel ausgeschabt, hierauf noch einmal halbirt. Alsdann läßt man in einer Messingpfanne Wasser kochend werden, gibt die Gurken hinein und läßt sie einmal aufsieden, dann gibt man sie in einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Zucker läutert man mit ein ein halbes Quart (1/2 Liter) Weinessig, gibt die Gurken hinein und läßt sie einigemale darin aufkochen, nimmt dann die Gurken heraus, legt sie in eine Porzellanschüssel; den Zucker gießt man in ein Gefäß, ist er kalt, schüttet man ihn über die Gurken. Nach zwei Tagen gießt man den Zucker wieder von den Gurken ab und kocht ihn gut ein. Die Gurken legt man in ein Glas oder neuen steinernen Topf und gießt den Zucker kalt darüber. Bindet sie gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

1059. Senfgurken.

Die abgeschälten Gurken werden der Länge nach halbirt, von den Kernen befreit, dann jede Hälfte noch einmal durchschnitten, eingesalzen und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage werden sie mit einem Tuche gut abgetrocknet und in einen steinernen Topf gelegt. Dann kocht man in gutem Weinessig einige Pfefferkörner, Gurkenkraut oder Basilikum, eine Schale spanischen Pfeffer, sowie um drei Kreuzer Senfmehl, welches man in ein leinenes Säckchen bindet. Dieses Alles gießt man über die Gurken und wirft auch einige ganze Senfkörner hinein. Sind die Gurken kalt, bindet man sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort.

1060. Senfgurken auf andere Art.

Mittelgroße Gurken werden abgeschält, halbirt, mit einem kleinen silbernen Löffel die Kerne rein ausgeschabt, in eine Schüssel gegeben, gut eingesalzen, und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage werden die Gurken mit einem Tuche abgetrocknet, dann in einen steinernen Hafen gelegt und zwar so, daß immer zwischen eine Lage Gurken eine Anzahl Senfkörner gestreut werden. Auch wird eine halbe Stange Meerrettig in kleine dünne Scheibchen zerschnitten, dazwischen gelegt, und so fortgefahren, bis der Hafen fast voll ist. Alsdann wird so viel Weinessig, bis die Gurken damit gut bedeckt sind, kochend gemacht, heiß darüber gegossen und eine Schale spanischer Pfeffer darauf gelegt. Wenn der Essig kalt geworden ist, wird das Gefäß gut zugebunden und an einen kühlen Ort zum Aufbewahren gestellt.

1061. Kleine Essiggurken.

Kleine Gurken werden oben und unten zugeputzt, rein gewaschen und mit einem Tuche abgerieben. Auf

den Boden eines steinernen Topfes oder, wenn man eine größere Quantität einzumachen hat, eines kleinen schon gebrauchten Weinfäßchens werden reine Weintraubenblätter gelegt, hierauf eine Lage Gurken, dann ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gurkenkraut, Nelken, einige kleine Schnitzchen abgeschälter Meerrettig und Estragonkraut. So fährt man fort, bis es voll ist, gießt dann gewöhnlichen, ungekochten Essig daran, legt einen kleinen Deckel von Holz darauf, den man mit einem kleinen Stein beschwert. Nach vier Tagen wird der Essig heruntergegossen. — Auf zweihundert Stück nimmt man eine kleine Handvoll Salz, sehr guten Weinessig, einige Schalen spanischen Pfeffer, kocht ihn und gießt ihn über die Gurken. Sind dieselben erkaltet, deckt man sie mit Traubenlaub und einem Tuche zu, deckt einen Deckel von Holz darauf, beschwert sie mit einem nicht zu schweren Stein und stellt sie an einen kühlen Ort. — Nach vierzehn Tagen sind sie zum Gebrauche gut. Man nimmt sie jedesmal mit einem silbernen Löffel heraus.

1062. Kleine Essiggurken auf andere Art.

Kleine Gurken werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, rein gewaschen, mit einem Tuche abgerieben, in eine Schüssel gethan, eingesalzen und eine Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tag trocknet man sie wieder gut ab und legt sie in einen steinernen Hafen. Nun kocht man gewöhnlichen Essig mit einigen Pfefferkörnern, ein paar Nelken, etwas Salz und gießt diesen Essig über die Gurken, welche nach dem Erkalten gut zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt werden. Am achten Tage gießt man den Essig von den Gurken, macht sehr guten Weinessig mit Salz, Nelken, Lorbeerblatt, einer Schale spanischen Pfeffer und Pfefferkörnern kochend, und gießt ihn nach dem Erkalten an die Gurken, nebst etwas Gurkenkraut. Die Gurken bindet man gut

zu und stellt sie an einen kühlen Ort. — Auf fünfhundert Gurken rechnet man zwei Maß (2 Liter) Weinessig.

1063. Eingeschnitzte Gurken.

Mittelgroße Gurken werden abgeschält und feinblätterig geschnitten oder gehobelt, in eine Schüssel gethan, gut eingesalzen und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tage gibt man sie in ein Tuch, und preßt sie gut aus, damit das Salzwasser wegkommt. Dann werden sie in einen steinernen Topf gethan. Hierauf Essig, etwas Salz, Pfefferkörner, einige Nelken und zwei Schalen von spanischem Pfeffer gekocht und an die Gurken gegossen. Ist dieser erkaltet, so gießt man Salatöl, ohngefähr ein Fingerglied hoch, darüber und stellt sie an einen kühlen Ort. Vor dem Gebrauch hebt man mit einem silbernen Löffel das Oel zurück, faßt Gurken heraus, macht sie mit Essig, frischem Oel, Pfeffer und etwas Salz gut durcheinander und gibt sie zum Rindfleisch. Vom alten Oel darf nichts dazu kommen, da dasselbe gern ranzig wird und nur zum Zwecke des leichtern Aufbewahrens an die Gurken kommt.

1064. Bohnen in Essig.

Den Bohnen wird an beiden Seiten der Faden abgezogen, dieselben in viereckige Stückchen geschnitten, in einen steinernen Hafen gelegt, gut eingesalzen, Estragon- und Gurkenkraut dazu gegeben. Dann macht man guten Weinessig mit Pfefferkörnern und Nelken kochend, und gießt ihn an die Bohnen, welche man kalt werden läßt und gut zugebunden an einen kühlen Ort stellt. — Vor dem Gebrauch hebt man sie mit einem silbernen Löffel heraus, siedet sie in kochendem Salzwasser weich, gibt sie in einen Durchschlag, übergießt sie mit kaltem Wasser, und fügt ihnen nach dem Erkalten geschnittene Zwiebeln,

Essig, Oel, Salz und Pfeffer bei, worauf man sie gut durcheinander mischt.

1065. Eingesalzene Bohnen.

Die Bohnen werden von den Fäden befreit, gewaschen, länglich fein geschnitten, dann in ein Fäßchen oder Hafen, dessen Boden mit Weintraubenlaub belegt ist, gethan und zwar in der Weise, daß eine Lage Bohnen, dann Salz und ein wenig Bohnenkraut folgt; hierauf werden sie mit einem hölzernen Stämpfel fest eingedrückt, bis sie Saft ziehen, dann kommt wieder eine Lage Bohnen, Salz und Bohnenkraut und wird wieder fest eingedrückt. Ist das Gefäß fast voll, legt man Weintraubenlaub, ein Tuch und einen hölzernen Deckel mit einem Stein beschwert darauf. Nach vierzehn Tagen schöpft man die Beize ab, wäscht das Tuch rein aus, auch das Brettchen reinigt man, nimmt nach Bedarf Bohnen heraus, gießt alsdann eine Maß (1 Liter) Salzwasser daran, deckt das Tuch und das Brettchen darauf, und beschwert es wieder mit dem Stein. Die herausgenommenen Bohnen wässert man über Nacht ein, gießt das Wasser herunter, macht anderes Wasser mit Salz kochend und siedet die Bohnen darin weich, alsdann gießt man sie zum Ablaufen in einen Durchschlag. — Dann gibt man ein Stück Butter in einen Tiegel, dünstet die Bohnen mit etwas Pfeffer und einem Löffelvoll Braten- und Fleischbrühe darin weich, staubt dann einen Eßlöffel Mehl daran, und läßt sie noch etwas kochen. Vor dem Anrichten rührt man ein wenig fein gewiegtes Petersilienkraut daran.

1066. Schwämme (Pilzlinge) in Essig.

Essig, Salz, einige Nelken und Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt läßt man kochend werden. Währenddem putzt und wäscht man ganz kleine Schwämme in der

Größe eines Fingerhutes rein, kocht dieselben in dem Essig zehn Minuten lang, hebt sie dann mit einem silbernen Löffel in ein hohes Einsudglas, läßt den Essig noch eine halbe Stunde kochen, läßt ihn kalt werden und gießt ihn dann über die Schwämme. Der Essig muß die Schwämme bedecken. Nach einigen Stunden wird das Glas mit einer Blase zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1067. Sauerkraut einzumachen.

Von festen Krautköpfen werden die äußeren Blätter abgelöst, mit einem Krautbohrer oder Messer der Stengel ausgestochen, dann nudelartig eingehobelt. Auf hundert Krautköpfe rechnet man zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Salz. Zum Einmachen eignet sich am besten ein schon gebrauchtes Weinfäßchen, welches gut ausgebrüht und ausgewaschen wird. Auf den Boden desselben legt man reine Krautblätter, dann vier Finger hoch Kraut und Salz und stößt es mit einem hölzernen Stößel recht fest ein, bis es Wasser zieht. Die ersten Lagen Kraut dürfen nicht viel gesalzen werden, da sonst das Kraut bei Gebrauch zuletzt zu scharf würde; dann kommt wieder Salz und Kraut, welches ebenfalls eingestoßen wird, und so fährt man fort, bis Salz und Kraut zu Ende sind. Zur Erzielung einer schönen gelben Farbe kann man auch hie und da einige Erbsen darunter legen. Oben auf das Kraut legt man Krautblätter, ein weißes in Salzwasser ausgewaschenes Tuch, ein rundes Brett und einen schweren Stein. Sollte sich des andern Tages kein Wasser zeigen, so gießt man ungefähr eine Maß (1 Liter) Wasser mit etwas Salz daran. — Man läßt das Kraut vierzehn Tage bis drei Wochen im Keller stehen, bis sich oben auf dem Wasser ein Häutchen bildet, dann schöpft man das Wasser, bevor man den Stein herunterhebt, ab, wäscht das Tuch mit reinem Wasser gut

aus, ebenso das Brettchen. Sollte das Kraut an den den Seiten verdorben sein, so putzt man es rein ab und nimmt nach Bedarf Kraut heraus. Beim Zumachen des Fäßchens bleiben dann die alten Krautblätter weg, und legt man statt dessen das rein ausgewaschene Tuch darauf, sowie das Brettchen und beschwert das Kraut mit einem weniger schweren Stein.

Getränke.

1068. Kaffee.

Obwohl nichts einfacher und leichter ist als die Bereitung eines guten Kaffee's, so trifft man doch sehr häufig, sowohl in Familien als auch in Wirthshäusern einen nichts weniger als wohlschmeckenden Kaffee. Der Grund liegt allerdings in vielen Fällen in den, aus Ersparungsrücksichten verwendeten Surrogaten; allein sehr oft kommt es auch vor, daß Kaffee von bester Qualität, falsch behandelt, zu einem ganz ungenießbaren Getränke wird. Es wird daher bei der heutigen allgemeinen Verbreitung des Kaffee's hier am Platze sein, etwas eingehender dieses Kapitel zu behandeln. — Der feinste, aber auch theuerste Kaffee ist der Mokka, übrigens wegen seines Feuers vielen Menschen nicht zuträglich. Diesem kommt der Java, der in Farbe und Größe sehr verschieden ist, am nächsten. Die beste Sorte hat braune, große Bohnen, auch die gelbe ist noch gut; geringer sind die grünen Bohnen. Ein sehr guter ist der Surinam, auch der Portorico ist ein sehr angenehmer Kaffee. Ein sehr gangbarer Kaffee ist der Domingo, er ist weniger kräftig, aber mild und gesund, häufig aber unrein, mit Steinchen vermischt. Bevor man den Kaffee brennt,

muß man ihn genau durchsehen und von fauligen Bohnen und sonstigen Unreinigkeiten säubern. Es wird behauptet, daß der Kaffee durch Waschen an Stärke und angenehmem Geschmack gewinnt. Wir möchten das dahin gestellt sein lassen, jedenfalls aber wird er dadurch appetitlicher und außerdem wird der künstlich gefärbte Kaffee dadurch entfärbt. Will man den Kaffee waschen, so muß dieß mit kaltem Wasser geschehen, man reibt ihn schnell zwischen den Händen, schüttet ihn dann auf einen Durchschlag und übergießt ihn mit frischem Wasser. Darauf trocknet man ihn mit einem Tuche ab und läßt ihn an einem warmen Orte trocknen. — Vom Brennen des Kaffee's hängt der Geschmack wesentlich ab, er darf weder zu stark, noch zu schwach gebrannt sein. Beim Brennen bedient man sich eines von Eisenblech verfertigten Kaffeebrenners, es geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, aber doch lebhaften Feuer und zwar so lange, bis der Kaffee eine ganz gleichmäßige kastanienbraune Farbe hat und die Bohnen sich leicht brechen lassen. Zum sogenannten Schwitzen darf der Kaffee aber nicht kommen. Das Schwitzen ist das Hervortreten der öligen Theile; wenn es dazu kommt, so verliert er an Aroma. Sobald der Kaffee hinreichend geröstet ist, schüttet man ihn entweder in ein geschlossenes Gefäß, worin man ihn tüchtig schüttelt, oder auf ein flaches offenes Geschirr. Zum schnellen Erkalten schüttet man ihn ausgebreitet auf ein großes Papier oder in ein großes flaches Geschirr. Damit die feinen Schalen, die sich während dem Brennen ablösen und bei der Bereitung einen unangenehmen Geschmack hervorbringen würden, davon abfliegen, wird der Kaffee noch warm leicht geschwungen und die Schalen abgeblasen. Hat man ihn jedoch in ein tief geschlossenes Gefäß gegeben, so genügt das Schütteln. — Zum Aufbewahren des Kaffee's verwendet man am besten eine Blechbüchse oder eine Flasche mit weiter Halsöffnung;

der Kaffee muß immer fest verschlossen aufbewahrt werden. Auch ist darauf zu achten, daß die Mühle, die man zum Mahlen verwendet, nicht zu grob, aber auch nicht all zu fein mahle. — Als allgemeine Regel zur Bereitung eines guten Kaffee's ist zu beachten, daß derselbe stets frisch gebrannt, frisch gemahlen, und frisch bereitet sein muß. Es ist anzurathen, stets feine, wenn auch theuere Sorten zu kaufen, die geringeren billigeren Sorten sind weniger wohlschmeckend und sind nicht so ausgiebig. Auf vier Tassen Kaffee rechnet man zu einem mittelstarken, guten Familienkaffee zwei Loth (35 Gr.) Kaffee. Zu einem starken Kaffee, den man gewöhnlich unmittelbar nach dem Mittagessen trinkt, nimmt man ein Loth (17 Gr.) Kaffee für jede Tasse. Nachdem man den gemahlenen Kaffee in die Maschine gethan hat, drückt man ihn mit dem Stampfer gut nieder, übergießt ihn mit einer Tasse siedendem Wasser und deckt ihn sogleich zu. Ist dies Wasser durchgelaufen, so gießt man das übrige Wasser nach Verhältniß des verbrauchten Kaffee's und der gewünschten Stärke darüber. Nachdem man hierauf den Kaffee noch etwa fünf Minuten ruhig stehen gelassen hat, ist er fertig. — Der Wohlgeschmack des Kaffee's wird durch guten Rahm bedeutend erhöht, derselbe soll, sobald er abgekocht ist, sogleich verwendet werden.

1069. Thee.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) Wasser läßt man kochend werden, gibt in eine Kanne ein Loth (17 Gr.) Thee, (zur Hälfte Perlthee, zur Hälfte russischen); gießt vorher eine halbe Tasse kochendes Wasser daran, läßt ihn einige Minuten stehen, doch ja nicht auf der Hitze, denn dieß macht den Thee scharf und schlecht, dann übergießt man ihn noch drei- bis viermal mit dem noch übrigen, kochenden Wasser, läßt ihn einige Minuten anziehen und servirt

ihn. Dazu gibt man rohen oder abgekochten Rahm, ganz nach Belieben.

1070. Reformirter Thee.

Man bereitet den Thee gleich dem vorbeschriebenen. — In einem Topfe werden inzwischen drei bis vier Eidottern mit soviel Zucker, bis es süß genug ist, gut abgerührt, eine Obertasse kochender Rahm und drei Obertassen kochender Thee unter beständigem Rühren daran gegossen, auf der Hitze gut abgestrudelt (abgequirlt), bis sich Schaum gebildet hat, hierauf gießt man ihn in eine Rahmkanne. Man servirt Arak dazu.

1071. Kaiserthee.

Zwei Loth (35 Gr.) weißen Kandiszucker kocht man in drei Obertassen Wasser, verrührt zwei Eidottern mit einem Löffel kalten Wasser in einem tiefen Hafen, gießt das kochende Wasser unter beständigem Rühren daran, strudelt es gut ab und füllt den Thee sogleich in eine Rahmkanne.

1072. Milchchaudeau.

Ein Schoppen (1/4 Liter) guter Rahm wird mit einem Stückchen Vanille oder einer Citronenschale mit soviel Zucker, bis es süß genug ist, gekocht, drei Eidottern werden mit einem Löffel Wasser gut verrührt, mit dem kochenden Rahm unter beständigem Rühren angegossen, auf die Hitze gestellt und so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, hierauf wird er gut abgestrudelt, daß es Schaum gibt, und dann sogleich servirt.

1073. Warmes Bier.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) Bier, am besten weißes (Weizenbier), wird mit einer Citronenschale und soviel Zucker, bis es süß genug ist, kochend gemacht und fleißig

abgeschäumt. Indessen werden vier Eidottern mit zwölf Löffel Milch in einem tiefen Hafen sehr gut verrührt, das kochende Bier daran gegossen und auf der Hitze gut gestrudelt, bis es dick und schaumig geworden ist.

1074. Chokolade.

In eine halbe Maß (1/2 Liter) kochenden Rahm läßt man unter beständigem Rühren drei Täfelchen (120 Gr.) geriebene Chokolade einlaufen, und gut aufkochen. Indessen rührt man drei Eidottern und einen Löffel kalte Milch in einem tiefen Gefäß gut ab, gießt die Chokolade unter beständigem Rühren daran, strudelt sie auf der Hitze ein wenig, bis sie dick wird und schäumt.

1075. Chokolade in Wasser gekocht.

Vier Obertassen Wasser läßt man kochend werden und rührt zwei Täfelchen (80 Gr.) geriebene Chokolade ein, welche man gut aufkochen läßt. Dann gießt man sie in einen tiefen Topf und strudelt sie auf der Hitze so lange, bis sie recht schaumig ist. Man kocht Zucker nach Belieben hinein oder servirt ihn eigens dazu.

1076. Kakao.

Man nehme ein Loth (17 Gr.) Kakaobohnen; nachdem die Schale entfernt ist, röstet man sie braun, dann läßt man sie kalt werden, stößt sie in einem Mörser ganz fein und läßt sie mit drei Obertassen Wasser kochen, wonach man sie durch ein Säckchen gießt und Rahm nebst Zucker dazu gibt.

1077. Punsch.

Ein Loth (17 Gr.) grüner Thee (Perl) wird mit einer Maß (1 Liter) Wasser angebrüht und zugedeckt stehen gelassen. In eine Suppenschüssel gibt man ein Pfund (560 Gr.) weißen Zucker, welchen man an der

Schale einer Orange abreibt, gießt durch ein Tuch den Thee daran, preßt von zwei Citronen und drei Orangen den Saft aus, gibt diesen Saft an den Thee. Zuletzt gibt man eine Flasche weißen Wein, Arak oder Rum nach Belieben hinzu, gießt das Ganze wieder in eine Pfanne zurück und läßt es recht heiß werden, jedoch nicht kochen. Diese Portion gibt zwölf bis fünfzehn Gläser.

1078. Punsch auf andere Art.

Man läßt von zwei Citronen und drei Orangen das Mark und die ganz feine Schale der Orangen davon in zwei Maß (2 Liter) Wasser kochen, gibt in eine Schüssel anderthalb Pfund (840 Gr.) Zucker, gießt das Wasser mit den Orangen und Citronen durch ein Tuch daran, wobei man die letzteren gut auspreßt, gießt eine Flasche weißen Wein dazu, sowie Arak und Rum nach Belieben und läßt das Ganze recht heiß werden.

1079. Punsch auf dritte Art.

Drei Maß (3 Liter) Wasser gießt man kochend an ein halbes Loth (9 Gr.) grünen Thee und läßt dieß zugedeckt eine Viertelstunde stehen. Von drei Citronen und vier Orangen wird der Saft in eine Suppenschüssel gedrückt und ein Pfund (560 Gr.) Zucker, welchen man an der Schale von einer Orange abgerieben hat, hinzu gegeben. Dann gießt man das Theewasser daran, gibt noch ein Pfund (560 Gr.) Zucker nach, nebst einer halben Flasche Rum und läßt Alles zusammen recht heiß werden. Sollte der Punsch nicht stark genug sein, gibt man Rum nach.

1080. Rothweinpunsch.

Ein Loth (17 Gr.) Perlthee wird in einen Topf gegeben und mit zwei Maß (2 Liter) kochendem Wasser angebrüht, zugedeckt und eine Viertelstunde stehen gelassen.

Eine Flasche weißer Wein wird mit einem halben Pfund (280 Gr.) braunen Kandiszucker und einer Stange Vanille gekocht. Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker reibt man an der Schale von zwei Orangen ab. Gibt denselben in eine Suppenschüssel (von Porzelan), preßt vier Orangen und zwei Citronen (halbirt) durch ein Tuch und gibt diesen Saft an den Zucker. Hierauf gießt man den Thee durch ein Tuch und dann den gekochten Wein daran. Zuletzt gibt man eine halbe Flasche Rothwein, eine halbe Flasche Rum daran und verrührt Alles gut. Damit der Punsch recht heiß bleibt, stellt man die Schüssel in kochendes Wasser.

1081. Rothweinpunsch auf andere Art.

Zwei Flaschen (1½ Liter) sehr guter Rothwein wird in einer Pfanne oder Kasserol kochend heiß gemacht. Ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit einer halben Maß (½ Liter) Wasser geläutert daran gegeben, ebenso ein Quart (¼ Liter) guter Rum zuletzt darunter gemischt.

1082. Eierpunsch.

Drei Loth (52 Gr.) Zucker, ein Schoppen (¼ Liter) Wasser, zwei Löffel Arak und der Saft einer halben Citrone wird kochend gemacht, dann drei Eidottern mit einem Löffel Wasser glatt verrührt und unter beständigem Rühren das Wasser daran gegossen, gut abgestrudelt und in Punschgläser gefüllt.

1083. Grog.

In ein Glas heißes Wasser werden vier bis fünf Stückchen Zucker geworfen, drei Löffel voll Cognak, Rum oder Arak daran gegossen und heiß servirt.

1084. Glühwein.

Ein Glas Rothwein (Burgunder) wird mit einem Stückchen Zimmt und zwei Nelken, nach Belieben auch

mit einer Citronenschale und hinreichend Zucker aufgekocht, durch ein Tuch gegossen und sogleich im Glase servirt.

1085. Limonade.

In ein Glas frisches Wasser wird von einer Citrone der Saft gepreßt (Kerne dürfen nicht hinein kommen) und hinreichend Zucker daran gegeben. Man kann sie auch warm serviren.

1086. Mandelmilch.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) süße, abgezogene Mandeln werden in einem Mörser mit einem Löffel Wasser fein gestoßen, in eine Schüssel gegeben und mit einer Maß (1 Liter) kaltem Wasser gut verrührt, dann durch ein reines Tuch gepreßt und soviel gestoßener Zucker daran gegeben, bis sie süß genug ist. Alsdann in Gläser gefüllt.

1087. Cardinal.

Zwei Bouteillen weißer Wein werden in eine Schüssel gegossen, ein Pfund (560 Gr.) Zucker an zwei Orangen abgerieben, der Saft hinvon ausgepreßt, der Zucker in die Schüssel zu dem Wein gegeben, das Ganze eine Stunde auf Eis (oder in kaltes Wasser) gestellt, dann eine Flasche Champagner daran gegossen, in Gläser gefüllt und kalt servirt.

1088. Maitrank (Maiwein).

In eine Punschbowle oder Suppenschüssel (von Porzellan) legt man zwei Handvoll frischen Waldmeister (asperula odorata), dann zwei Orangen, welche in dünne Scheiben geschnitten sind, und sehr viel Zucker. Alsdann gießt man zwei bis drei Flaschen weißen (darunter nach Belieben auch etwas rothen) Wein daran. Läßt das Ganze zugedeckt eine halbe Stunde stehen.

schöpft alsdann das Getränk mit einem silbernen Suppen- oder Punschlöffel in Gläser und servirt es sogleich. Man kann das Ganze auch, ehe man es zu Tische gibt, durch ein Tuch gießen.

1089. Maitrank auf andere Art.

In eine Punschbowle legt man zwei Handvoll frischen Waldmeister, ein wenig Erdbeerblüthen, junge Schafrippen und Blüthen von schwarzen Johannisbeeren, im Uebrigen wird verfahren wie bei Nr. 1088.

1090. Nußgeist.

Fünfzehn frische Nüsse, welche man Mitte Juli abnimmt, werden in kleine Scheiben zerschnitten, in ein Glas gegeben, eine Maß (1 Liter) sehr guten Spiritus darüber gegossen, gut zugebunden und vierzehn Tage an der Sonne destilliren gelassen. Dann gibt man den Spiritus sammt den Nüssen in ein Tuch, preßt sie gut aus, und wirft die Schalen weg. Der Spiritus kommt wieder in das Glas zurück. Drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker wird in einer halben Maß (1/2 Liter) Wasser gekocht und nach dem Erkalten an den Spiritus gegeben, ferner sechs Nelken, sechs Pimentkerne, von einer ganzen Orange die feine gelbe Schale hinzugefügt. Dann läßt man ihn zehn bis zwölf Tage wieder in der Sonne destilliren, gießt ihn nach Ablauf derselben recht langsam durch ein Tuch, damit er recht rein wird, füllt ihn in Flaschen, stopfelt ihn gut zu und bewahrt ihn auf.

1091. Weichsel- oder Schwarzbeeren-Branntwein.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) Weichseln oder Schwarzbeeren, von denen man die Stiele entfernt hat, werden in eine Maß (1 Liter) Spiritus gelegt, vierzehn Tage in der Sonne destillirt, alsdann durch ein Tuch gepreßt,

der Spiritus wieder in das Glas zurückgegeben und im Uebrigen wie mit dem Nußgeist verfahren.

1092. Orangenbranntwein.

Anstatt der Weichseln nimmt man die fein abgeschälten oberen gelben Schalen von drei Orangen [auf eine Maß (1 Liter) Spiritus], im Uebrigen ist dasselbe Verfahren wie bei Nr. 1090.

*1093. Vanilleliqueur.

Man läßt eine Stange Vanille (etwa um achtzig Pfennige oder eine Mark) in ½ Liter neunziggradigem Spiritus in der Sonne drei Wochen destilliren. Kocht dann ½ Liter Wasser mit einem Pfund (560 Gr.) Zucker, gibt den Spiritus daran und gießt das Ganze durch ein Tuch. Nach gänzlichem Erkalten füllt man es in Flaschen.

*1094. Anisette.

Man siedet zwei Liter Wasser und zwei Pfund Zucker zusammen, sobald es aufgewallt hat, nimmt man es vom Feuer, schüttet es in eine Porzellanschüssel und läßt es erkalten. Dann gießt man einen Liter neunziggradigen Weingeist und fünfzig Tropfen Anisöl daran (letzeres bekommt man in der Apotheke) und gießt Alles zusammen durch ein feines Tuch, worauf man es in Flaschen füllt und gut gestopselt an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1095. Quittenliqueur.

Man nimmt drei—vier Quittenäpfel, schält sie, reibt sie roh am Reibeisen und läßt sie über Nacht stehen, damit sie mehr Saft sammeln, preßt andern Tags den Saft durch ein Tuch und nimmt dann ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker, läutert ihn mit einem Quart (¼ Liter) Wasser, gießt den Quittensaft dazu und läßt das Ganze tüchtig kochen. Dann gießt man es heiß,

nebst einer halben Flasche gutem Franzbranntwein, in einen reinen Topf und deckt diesen zu. Sobald der Liqueur kalt ist, läßt man ihn durch ein feines Tuch laufen und füllt ihn in Flaschen, welche, gut gestopselt, an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

Bereitung einiger Essige und Senfe.

1096. Kräuteressig.

Eine Handvoll Körbelkraut, vier Handvoll Estragon, je eben so viel Pimpernellkraut und Thymian, zwei weiße Zwiebeln, ein Häuptlein Knoblauch, zwei Handvoll Schalotten, eine ganze Muskatnuß, zwölf ganze Nelken, zwölf weiße Pfefferkörner und eine Schale spanischer Pfeffer, sowie sechs Maß (6 Liter) sehr guter Weinessig werden in eine große Glasflasche gegeben, gut zugestopselt und acht Tage in der Sonne stehen gelassen. Dann röstet man drei Eßlöffel Salz hellgelb und gibt es daran, worauf man es sechs Wochen in der Sonne destilliren läßt. Dieser sehr vorzügliche Essig eignet sich besonders zu braunen Saucen, Wildpret &c. und kann ein ganzes Jahr aufbewahrt werden.

1097. Estragonessig.

Man zupft eine Handvoll Estragonblätter ab, gibt sie mit einem Eßlöffel Salz in eine Flasche, und gießt zwei Maß (2 Liter) sehr guten Weinessig darauf. Die Flasche wird mit einem Korkstopsel gut verschlossen, mit Papier zugebunden und drei Wochen an die Sonne ge-

stellt. Nach dieser Zeit wird der Essig durch ein leinenes Tuch geseiht, in eine Flasche gefüllt und gut verkorkt aufbewahrt. Dieser Essig ist namentlich gut zu Wildpret, kann aber auch zum Salat verwendet werden.

1098. Himbeeressig.

(Ein sehr kühlendes Getränk.)

Man gibt drei Maß (3 Liter) sehr reife, rothe Himbeeren in eine Schüssel, gießt daran eine halbe Maß (1/2 Liter) Burgunderessig, läßt sie drei bis vier Tage im Keller stehen, rührt sie während dieser Zeit hie und da um. Alsdann preßt man das Ganze durch ein Tuch. Auf ein Pfund (560 Gr.) Saft rechnet man ein Pfund (560 Gr.) Zucker. Der Zucker wird mit etwas Wasser geläutert, alsdann der Saft dazu gegeben, fleißig abgeschäumt und hie und da mit einem silbernen Löffel umgerührt, nur so lange gekocht, bis er nicht mehr schäumt. Hierauf gießt man ihn in eine Schüssel: ist er kalt, füllt man ihn in Flaschen, stopfelt ihn gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf.

1099. Süßer Senf.

Vier Loth (70 Gr.) grünes und vier Loth (70 Gr.) gelbes Senfmehl gibt man, nebst acht Loth (140 Gr.) Farinzucker, in eine Schüssel und mischt dieß gut durcheinander. Hierauf wird eine halbe Maß (1/2 Liter) guter Weinessig gekocht und mit dem Senf und Zucker glatt gerührt. Nach dem Erkalten füllt man diesen Senf in eine Flasche oder Senftopf und bewahrt ihn gut verschlossen auf.

1100. Senf ohne Zucker.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) guter Weinessig wird mit sechs Pfefferkörnern, zwei Nelken, einer Schale vom spanischen Pfeffer und etwas Salz gekocht, ist er erkaltet,

werden vier Loth (70 Gr.) grünes und vier Loth (70 Gr.) gelbes Senfmehl glatt damit angerührt; hierauf wird er in eine Flasche gefüllt, gut gestopfelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1101. Englischer Senf.

Vier Loth (70 Gr.) grünes und acht Loth (140 Gr.) gelbes englisches Senfmehl werden zusammen in einer Schüssel verrührt. Zehn Sardellen werden gewaschen, ausgegrätet und fein gewiegt, dann in 3/4 Maß (3/4 Liter) Essig und etwas Salz gekocht, hierauf durch ein Sieb gegossen; ist dieß kalt, so rührt man das Senfmehl glatt und flüssig damit an. Hierauf füllt man den Senf in eine Flasche, stopfelt ihn gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. Nach drei Tagen kann er gebraucht werden.

*1102. Scharfer Senf.

Sechs bis acht Stück Sardellen werden gewaschen, ausgegräthet und sehr fein gewiegt, dann in 3/4 Liter sehr guten Weinessig gekocht, nachdem es kalt geworden, mengt man in einer tiefen Schüssel zwei fünftel Pfund gelbes, sowie ein fünftel grünes Senfmehl durcheinander, rührt es mit dem kalten Essig glatt. Den Essig muß man sehr langsam zugießen, damit es keine Bätzchen gibt. Ist das Ganze nun ziemlich flüssig, gießt man es in eine Weinflasche, stopfelt dieselbe gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Allgemeines.

1103. Blechgeschirr zu putzen.

Zinnkraut wird mit kochender Lauge angebrüht, das Blechgeschirr rein damit geputzt, dann mit kaltem Wasser abgeschwemmt, worauf man es trocknen läßt.

1104. Kupfer zu putzen.

Nachdem es in reiner Lauge gut abgespült ist, bereitet man einen flüssigen Teig aus fein gestoßenem Sand, gestoßener Kreide und Essig, reibt es damit in die Runde, nimmt einen andern Lappen oder Tuch und reibt es glänzend oder wäscht es kalt ab und reibt es mit warmen Sägspänen recht trocken, damit es nicht mehr anläuft. Statt Essig kann man zu dem Teig auch saure Milch nehmen.

1105. Messing-Pfannen zu putzen.

Dieselben werden rein ausgespült, dann mit feinem Sand und Essig glänzend gerieben, alsdann spült man sie mit warmem Wasser aus und reibt sie mit Sägespänen trocknen.

1106. Eiserne Pfannen zu putzen.

Dieselben werden mit heißem Wasser rein ausgespült; sind sie verbrannt, so gießt man einen Schöpflöffel Essig hinein und läßt denselben recht gut darin sieden. Alsdann gibt man eine Handvoll Flußsand hinein, fegt sie damit in die Runde, wäscht sie nachher mit warmem Wasser rein aus und reibt sie mit Sägespänen trocken.

*1107. Messing-Leuchter zu putzen.

Man stelle die Leuchter auf ein eisernes Blech, lasse das Fett davon in einem nicht zu heißen Ofen schmelzen. Alsdann reibt man sie mit alten Tüchern oder Papier rein, bereitet einen Teig von feinem Münchnerkalk, Kreide oder gewöhnlicher Leuchterputze mit Wasser, bestreiche sie damit; sind sie trocken, reibt man sie mit einem Wollen- oder Lederlappen glänzend und rein.

*1108. Gläser zu putzen.

Dieselben werden zuerst in reiner Lauge gewaschen, dann mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Zeigt sich Dunst in den Flaschen (d. h. wenn sie trübe sind), so gibt man

feinen Sand und Weingeist hinein, schüttelt dasselbe recht gut darin und wäscht sie dann im kalten Wasser rein.

1109. Krautfässer oder hölzernes Geschirr, welches einen andern Geruch angenommen hat, zu reinigen.

Man gibt frisches Wasser in das Gefäß, macht einen Ziegelstein glühend, wirft denselben hinein, auch eine Handvoll Wachholderbeeren, deckt es zu und läßt es verdampfen; in einer Stunde gießt man dieses Wasser heraus, wäscht es mit frischem Wasser noch einmal aus und trocknet es an der Luft.

1110. Einfache Art, Schinken, Zungen, Würste und sonstige Fleischstücke zu räuchern.

Beliebiges Fleisch wird genau nach Nr. 154 beandelt und nachdem es die Beize durchgemacht hat, mit einem Tuch gut abgetrocknet und mit einer Vorrichtung zum Aufhängen versehen.

Nachher macht man in einem Zimmer, in welchem die Luft gut durchziehen kann, wo es aber nicht friert, eine Stange auf und hängt auf diese die Fleischstücke neben einander, ohne daß sie sich berühren. Ist dies geschehen, so wird jedes Stück mittelst eines Pinsels an allen Theilen mit Holzessig gut überstrichen und so je nach Größe des Stückes kurze Zeit hängen gelassen.

Eine Knackwurst oder ein Häring sind nach einmaligem Bestreichen fertig, eine Zunge oder eine große Wurst müssen dagegen nach ein paar Tagen mit Holzessig noch einmal bestrichen werden, und sind erst dann als geräuchert anzusehen. Ein Schinken oder ein anderes größeres Stück Fleisch läßt man 8 Tage lang hängen und bestreicht die Stücke während dieser Zeit 3mal, und wenn man das Fleisch recht scharf geräuchert haben will, auch 4mal mit genanntem Holzessig.

1111. Fleisch-Karbonaden mit Sardellen.

Recht fein gehacktes Kalbfleisch wird gesalzen und gepfeffert, in Karbonaden geformt, diese in heißer Butter und Semmelbröseln umgewendet und auf einer Omelettenpfanne gebraten. Dann nimmt man gewaschene Sardellen, grätet sie aus, wiegt sie fein mit Citronenschalen, Zwiebeln und Petersilie, dünstet das Ganze in Butter und streiche die Masse messerrückendick auf die Karbonaden. Dann noch etwas anziehen gelassen, etwas Suppe hinzugefügt und angerichtet.

1112. Kalbsbraten-Reste.

Wenn Kalbsbraten übrig bleibt, so läßt sich dieser auf folgende Weise verwerten. Man schneidet den Braten in Scheiben, ebenso warme, abgeschälte Kartoffeln, thut einen fein gehackten Häring oder Sardellen, eine ausgekernte in Scheiben geschnittene Citrone, zwei geriebene Zwiebeln, einigen gestoßenen Pfeffer, Kapern und reichlich Butter dazu. Je nach Belieben können auch einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser dazugegeben werden. Alles wird schichtweise in einer Kasserole oder in eine tiefe Porzellanschüssel gethan, über schwachem Feuer gedämpft, öfters umgeschwenkt, aber ja nicht umgerührt.

1113. Falscher Salm.

Einen Kalbsschlegel von 7 Pfd. läßt man sich ausbeinen und reibt ihn dann mit 2 handvoll Salz, etwas Salpeter ein, thut in ein Gefäß Mayoran, Zwiebel, Citrone, Petersilie und läßt den Schlegel darin 4 Tage liegen, wendet ihn aber täglich zweimal um. Am letzten Tage kommt so viel guter Weinessig daran, daß der Schlegel ganz bedeckt ist, dann wird das Fleisch gerollt, mit Spagat umgewickelt und in halb Essig, halb Wasser mit obigen Zuthaten weich gekocht, bis es sich blättert. Ist das Fleisch kalt, löst man den Bindfaden ab und bestreicht es mit 1/8 Pfd. Sardellen, 1 handvoll Scha=

lotten und etwas Petersilie, alles sehr fein gewiegt mit ⅛ Flasche Provenceröl verrührt und mit Majonaise serviert.

1114. Fleisch-Pudding.

1 Pfd. (500 Gr.) übriges Fleisch wird sehr fein gewiegt, desgleichen Petersilie und Zwiebel, welche man in Butter etwas dünstet. 3 eingeweichte ausgedrückte Semmeln kommen noch dazu. Ein Stückchen Butter wird recht schaumig gerührt, 4 Dotter hineingegeben, alles gesalzen, gepfeffert, dann der Schnee der 4 Eier darangerührt, in eine ausgestrichene, gebröselte Puddingform gebracht und 1 Stunde in Dunst gesotten und mit Kapernsauce zu Tisch gegeben.

1115. Feld-Hühner-Brot.

Einige Rebhühner werden gebraten, das Fleisch fein gestoßen, die Beinchen ꝛc. werden zerhackt, gut ausgekocht und durchgeseiht. Das Ganze kommt dann in 2 Quart (½ Liter) gute braune Sauce, wird recht eingekocht, mit dem zerstossenen Fleisch verrührt und durch ein Sieb gestrichen. Dieses Purée wird mit 8 Dottern gut verrührt, etwas gesalzen, mit feingeschnittenen Trüffeln vermengt, in eine gut mit Butter ausgestrichene Schleifsteinform oder Kranzform gefüllt, ¾ Stunden wie folgt in Dunst gekocht. Man nimmt eine Kasserolle, füllt sie mit siedend heißem Wasser, stellt die Form hinein, so daß diese bis zur Hälfte vom Wasser umgeben bleibt, deckt die Kasserolle mit einem Deckel zu und stellt sie ins Rohr, achte jedoch darauf, daß das Wasser nicht zum kochen kommt. Beim Anrichten stürzt man die Form sehr langsam auf eine tiefe Schüssel und giebt in die Mitte ein Ragout, bestehend aus Champignon, Faschnocken und Trüffeln, verbunden mit Madaira-Sauce.

1116. Kalbshirn in Dunst.

3 Kalbshirn werden ausgewässert, abgehäutet und gekocht. Unterdessen werden einige feingeschnittene Zwiebeln,

Champignons und Petersilie in Butter gedünstet, dann mit einer eingeweichten fest ausgedrückten Semmel, einem Quart (1/4 Liter) kurz gekochter Bechamele, die Hälfte der abgetropften Hirne, nebst Salz und Pfeffer, recht verrührt und durch ein Sieb gestrichen. Hernach mit 8 Dottern verrührt. Eine glatte Dunstform wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse eingefüllt, dann das übrige Hirn darauf und mit der anderen Hälfte 1 Stunde in Dunst gekocht, gestürzt, mit Kapern oder Champignonsauce serviert.

1117. Chaufroix zu Wildgeflügel.

Die Abfälle von gebratenen Rebhühnern oder Schnepfen, Wildenten, Fasanen ꝛc. werden in einer Kasserolle mit 1 Quart (1/4 Liter) Rheinwein, 1 Lorbeerblatt und einigen Schalotten gut ausgekocht, sodann durchgeseiht und entfettet. Nun thut man 2 Quart (1/2 Liter) guter brauner Sauce dazu und läßt das Ganze zusammenkochen, bis auf 1 1/2 Quart (3/8 Liter). Dann kommt noch 1/2 Quart (1/8 Liter) aufgelöster Asspik dazu und wird das Ganze noch einige Minuten kochen gelassen und nochmals durchgeseiht. Nachdem man noch Citronensaft hinzugefügt, wird es auf dem Eis crêmeartig zart gerührt, und so bald die Masse dick geworden ist, nimmt man die betreffenden Fleischstücke, von denen man die Sauce gemacht hat, zieht ihnen die Haut ab, und zieht sie an eine Gabel gespießt durch die Sauce; sie werden in einen gestürzten Sulzkranz erhaben angerichtet und als kalte Speise gegeben.

1118. Schinken-Pastetchen.

Kleine Becher oder Wännchen aus Blech werden mit Butter bestrichen, mit mürbem Teig ausgelegt; 1/2 Pfd. (250 Gr.) gekochter Schinken wird fein gewiegt und derselbe mit 6 Eidotter, sowie einer 1/2 Maß (1/2

Liter) sauern Rahm verrührt gesalzen, die Förmchen nicht ganz voll gemacht mit Butterteig zugedeckt, dieser mit Ei bestrichen, ½ Stunde gebacken, und warm zu Tisch gegeben.

1119. Paprika-Hühner.

Junge Hühner werden gerupft, ausgenommen, gesalzen ꝛc. und zerschnitten. In eine Kasserolle gebe man ein wenig Suppe, Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzel, legt die Hühner hinein und dünstet sie weich. Dann kommt ½ Maß (½ Liter) sauerer Rahm, eine Messerspitze spanischer Pfeffer, sowie etwas weiße Sauce daran, läßt die Hühner vollends weich kochen, legt sie dann in eine Schüssel und passiert die Sauce darüber.

1120. Russische Eier.

Hartgekochte, abgeschälte Eier werden in der Mitte durchgeschnitten und mit der Schnittfläche auf einen flachen Teller oder eine Anricht-Schüssel gesetzt. Dann läßt man Butter zerschleichen, braun werden, gießt sie darüber und garniert den Schüsselrand mit frischem Petersiliengrün. Zuletzt wird auf die Spitze jeden Eies eine Messerspitze voll Senf gethan und serviert.

1121. Eier-Croquetten.

Man läßt einige Kochlöffel Mehl in Butter aufsteigen, rührt es dann mit kochender Milch glatt, wie zu einen dicken Kindsmus. Dann schneidet man hartgesottene Eier in Würfel, giebt sie mit etwas Petersilie daran, formt nach gehörigem Walzen Croquetten daraus, welche man in Ei und Bröseln umkehrt und im Schmalz bäckt.

1122. Apfelgefrornes.

Bedarf: 12 Äpfel, 1/2 Pfd. (250 Gr.) gestossener Zucker, 2 Quart (1/2 Liter) Wasser, Saft von 2 Citronen, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zuckersyrup.

12 Stck. sehr feine Äpfel werden geschält, die Kerne herausgenommen, gerieben und mit 1/2 Pfd. (250 Gr.) gestoßenem Zucker, 2 Quart (1/2 Liter) Wasser, dem Saft von 2 Citronen, sowie 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zuckersyrup vermengt und 1 Stunde stehen gelassen und im Übrigen behandelt wie anderes Gefrorene.

1123. Erdbeer-Gefrornes.

Bedarf: 2 Maß (2 Liter) Walderdbeeren, 1 Pfd. (500 Gr) Zuckersyrup, Saft von 2 Citronen.

2 Maß (2 Liter) Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb passiert; dann mengt man 1 Pfd. (500 Gr.) kalten aufgelösten Zuckersyrup, den Saft von 2 Citronen und etwas kaltes Wasser daran und seiht alles nochmals durch. Dieser Saft wird mit einer Zuckerwage, welche man bei Optikern bekommt, gewogen. Übersteigt das Quecksilber 20 Grad, so muß noch Wasser genommen werden, erreicht es aber 20 Grad nicht, so muß noch Zucker daran; dieses gilt bei allen Gefrornen, nur daß man bei Rahmgefrornem mit Rahm nachhilft. Die Masse kommt in die Gefrierbüchse und wird 3 Stunden gefroren. Himbeergefrornes bereitet man ebenso.

1124. Thee-Gefrornes.

Bedarf: 1/2 Maß (1/2 Liter) Rahm, 35 Gr. Thee, 3/4 Pfd. (375 Gr.) Zucker, 16 Eidotter.

In 1/2 Maß (1/2 Liter) kochend heißen Rahm, werden 35 Gr. Thee geworfen, gut zugedeckt und kalt werden lassen. Unterdessen werden 3/4 Pfund (375 Gr.) Zucker, mit den Gelben von 16 Eieren abgerührt, der durchgeseihte Rahm nach und nach dazu gethan und auf dem Feuer langsam heiß gerührt, kochen aber darf es nicht. Dann rührt man es kalt, füllt es in die Gefrierbüchse und schwingt es unter öftern Abarbeiten 3 Stunden.

1125. Servietten-Kloß.

Bedarf: 10 Milchbrode, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, Zwiebeln, 12 Eidotter, 11 Eierklar, Bröseln.

Für 10 Personen nimmt man 10 gestrige Milchbrode, schneidet sie in sehr feine Schnitten und übergießt sie mit kochender Milch, doch so, daß die Schnitten nur genetzt werden. Nun nimmt man 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, dünstet darin sehr fein geschnittene Zwiebeln und giebt es über das Brod, wie auch Salz und fein geschnittene Petersilie. Nach 1 Stunde rührt man 12 Dotter sehr schaumig, giebt das Brot dazu, sowie auch den Schnee von 11 Eierklar, thut alles in eine recht gut mit Butter bestrichene Serviette, welche gut zugebunden wird und kocht die Masse in kochendem Salzwasser 1 Stunde lang. Beim Anrichten giebt man geröstete Bröseln darüber. (Besonders gut zu Ragout.)

1126. Erdbeer-Marmelade.

Bedarf: 1 Pfd. (500 Gr.) Erdbeeren, 1 Pfd. (500 Gr.) Staubzucker.

1 Pfd. (500 Gr.) durch ein sehr feines Sieb getriebene Erdbeeren werden mit 1 Pfd. (500 Gr.) Staubzucker 1 Stunde gerührt, dann in Gläser gefüllt und gut zugemacht. Läßt sich lange aufbewahren und hat einen sehr feinen Geschmack.

1127. Mark-Mandeln.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Mark, 4 Lot (70 Gr.) Mandeln, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 6 Eidotter.

Man belegt bestrichene kleine Förmchen mit Bröselteig, dann rührt man 1/4 Pfd. (125 Gr.) ausgelassenes Mark gut ab, thut 4 Lot (70 Gr.) mit einem Ei vermischte feingewiegte Mandeln daran nebst 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker und 6 Eidotter, füllt schließlich die die Förmchen halb voll und bäckt sie eine halbe Stunde; sie kommen warm zu Tisch.

1128. Chokolade-Mandeln.

Bedarf: 3 Lot (52 Gr.) Zucker, 3 Eidotter, 3 Lot (52 Gr.) Mehl, 1½ Tafel Chokolade, 3 Eier.

3 Lot (52 Gr.) Zucker werden mit 3 Dotter ¼ Stunde lang gerührt, dann kommen 3 Lot (52 Gr.) Mehl dazu, sowie 1½ Tafel geriebene Chokolade und der Schnee von 3 Eiern. Kleine Model werden mit Butter bestrichen, die Masse halbvoll hineingefüllt und im nicht zu heißen Rohre gebacken. Wenn sie kalt sind, füllt man sie mit Schlagrahm.

1129. Bombe à la Macaroni.

Bedarf: ½ Maß (½ Liter) Rahm, 18 Macaronen, Vanillezucker.

Es wird von ½ Maß (½ Liter) Rahm sehr steifer Rahmschnee geschlagen, darunter kommen von 18 Stück Macaronen die feinen Brösel nebst Vanille-Zucker, bis es süß genug ist. Die Masse wird in eine mit Deckel versehene Crême oder Bombenform mit Papier gefüllt, der Deckel darüber geschlossen und 3 Stunden in gesalzenes Eis eingegraben. Gestürzt mit kalter Vanille- oder Himbeersauce zu Tisch gegeben.

1130. Igel.

Bedarf: ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, ½ Citrone, 8 Eier, ¼ Pfd. (125 Gr.) Mehl.

Man rühre ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, den Saft einer ½ Citrone und 8 Eigelb ¼ Stunde lang, dann thue ¼ Pfd. (125 Gr.) Mehl, nebst dem Schnee von 8 Eiweiß darunter. Dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, der Teig halbfingerdick darauf gegeben und gelb gebacken. Ist er fertig, bestreicht man ihn mit Marmelade, rollt ihn zusammen, spickt ihn mit geschnittenen Mandeln und übergießt ihn öfters mit heißem Wein.

1131. Caramel-Crême.

Bedarf: ⅜ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 3 Quart (¾ Liter) Rahm, 9 Eier.

¼ Pfd. (125 Gr.) gestoßener Zucker kommt, mit einem Eßlöffel Wasser angefeuchtet, in eine messingene

Pfanne, wo man ihn unter Rühren eine zimmtbraune Farbe nehmen läßt. 3 Quart (3/4 Liter) Rahm mit Vanille läßt man unterdessen kochen, schüttet nun den Rahm daran und läßt das Ganze nochmals mit 1/8 Pfd. (70 Gr.) Zucker aufkochen, bis sich der gebrannte Zucker aufgelöst hat. Dann wird es kalt gestellt. 8 Eierdotter und ein ganzes Ei werden mit dem erkalteten Rahm gut abgerührt, durch ein Sieb geseiht, in ächte Porzellantassen gegossen und im Dunst gekocht. Eine Kasserolle wird zur Hälfte der Tassen mit kochend heißem Wasser gefüllt mit einem Deckel zugedeckt und ins Rohr gestellt. Man muß öfters behutsam nachsehen, damit das Wasser nicht kocht, da sonst der Crême Blasen bekommen würde. Das ganze Kochen wird 3/4 oder 1 Stunde in Anspruch nehmen, der Crême muß sich fest anfühlen und glänzen, die Tassen werden aus dem Wasser gehoben, abgetrocknet und ins Kalte gestellt.

1132. Chokolade-Crême in kleinen Bechern.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Chokolade, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 2 Quart (1/2 Liter) Rahm, 7 Eier.

1/4 Pfd. (125 Gr.) geriebene Chokolade kommt in eine Kasserolle mit 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker und 2 Quart (1/2 Liter) Rahm und wird einige Minuten gekocht. Unterdessen werden 6 Dotter und ein ganzes Ei gut verklopft, mit der kalten Chokolade verrührt, hin und her geschüttet und geseiht. In die Crêmebecher gefüllt und behandelt wie der Caramelcrême.

1133. Herzogäpfel.

Bedarf: 1/8 Liter (70 Gr.) Butter, 1/8 Pfd. (70 Gr.) geriebene Mandeln, 3 Mundbrode, 6 Eier.

1/8 Pfd. (70 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, dazu kommen 1/8 Pfd. (70 Gr.) geriebene Mandeln, 3 in Milch eingeweichte, ausgedrückte Mundbrote nebst 6 Dottern und zuletzt der Schnee der 6 Eier. In eine mit Butter bestrichene Springform kommt ein Teil, dann halbierte,

gedünstete Äpfel, dann die andere Hälfte des Gerührten darüber. Das Ganze muß eine Stunde backen und wird warm zu Tisch gegeben.

1134. Schwankerln oder Hohlhippen.

Bedarf: 1/8 Pfd. (70 Gr.) Vanille-Zucker, 1/8 Pfd. (70 Gr.) Mehl.

1/8 Pfd. (70 Gr.) Vanille Zucker, 1/8 Pfd. (70 Gr.) feines Mehl verrührt man mit sehr gutem Rahm (ungefähr 4—5 Eßlöffel voll), so daß man es auf dem Blech gut streichen kann. Das Blech wird leicht mit Butter gestrichen, zimmtbraun gebacken, in viereckige Stücke geschnitten, gleich vom Blech genommen und über ein rundes Holz gebogen.

1135. Gefrorner Kaffeeschaum.

Bedarf: 1/2 Maß (1/2 Liter) Schlagrahm, 1/2 Tasse Kaffee, Vanille-Zucker, 1 Teller voll Hohlhippen.

1/2 Maß (1/2 Liter) guter Schlagrahm wird zu Schnee geschlagen, 1/2 Kaffeetasse sehr starken Kaffees, sowie Vanille Zucker und ein Teller voll von oben genannten in Stückchen zerbrochenen Hohlhippen darunter gemengt. Die Masse wird in eine mit gut schließendem Deckel versehene Form gefüllt, und 3 Stunden in ein gesalzenes Eis gegraben. Dann gestürzt mit Hohlhippen zur Tafel gegeben.

1136. Zuckerteig, sehr gut für Johannisbeerkuchen.

Bedarf: 1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1 Ei.

1/2 Pfd. (250 Gr.) Mehl, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Zucker, 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter und 1 Ei werden zu einem Teig verarbeitet und besonders zu Kuchen mit weichem Obst verwendet.

1137. Geriebene Teigplätzchen.

Bedarf: 3 Eier, Milch, Zucker, Butter.

Man macht einen gewöhnlichen geriebenen Teig, welchen man in Milch und Zucker gut auskocht, stellt selben dann vom Feuer, rührt 3 Dotter, nußgroß Butter

daran und läßt ihn kalt werden. ½ Stunde vor dem Anrichten wird der Schnee von 3 Eiern darunter gehoben, eine flache Pfanne wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, gebacken und oben mit Zucker bestreut. Beim Anrichten sticht man runde Plätzchen aus und giebt sie mit Compot oder Chaudeau zu Tisch.

1138. Citronen-Kuchen.

Bedarf: ⅛ Pfd. (70 Gr.) Zucker, 50 Gr. Mandeln, 3 Eier. Citronensaft.

⅛ Pfd. (70 Gr.) an einer Citrone abgeriebener Zucker, 50 Gramm fein gestoßene Mandeln, 3 Eiergelb werden zusammen sehr gut gerührt, dann kommt der Schnee von 3 Eiern darunter, sowie der Saft einer Citrone. Eine Springform wird mit Bröselteig ausgelegt, halb gebacken, dann mit Eingesottenenem belegt, die Masse darauf gethan, bei mäßiger Hitze gebacken und lauwarm zu Tisch gegeben.

1139. Kirschenauflauf.

Bedarf: ⅛ Pfd. (70 Gr.) Butter, Vanille, 15 Mandeln, 2 Semmeln, 5 Eier, 1 Pfd. (500 Gr.) Kirschen.

Man rührt ⅛ Pfd. (70 Gr.) Butter mit ⅛ Pfd. (70 Gr.) Zucker gut ab, giebt etwas Vanille, 15 Stück feingestoßene Mandeln, 2 abgerindete in Milch eingeweichte fest ausgedrückte Semmeln, 5 Eierdotter darunter, verrührt noch alles gut und mischt dann den Schnee von 5 Klar darunter. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, etwas von der Masse hineingethan, darauf etwa 1 Pfd. (500 Gr.) ausgesteinte Kirschen, dann die übrige Masse und läßt das Ganze schön langsam darin backen.

1140. Kaiser-Pudding.

Bedarf: ¼ Pfd. (125 Gr.) Mandeln, 1 Orange, ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker, 6 Eidotter, ⅛ Pfd. (70 Gr.) Citronat, 4 Eierklar.

¼ Pfd. (125 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit dem Saft einer Orange fein gestoßen, mit ¼ Pfd. (125 Gr.) Zucker und 6 Eierdotter schaumig gerührt und mit ⅛ Pfd.

(70 Gr.) feingeschnittenes Citronat und dem Schnee von 4 Klar vermischt. Das Ganze wird nun in eine mit Butter bestrichene, mit Zucker bestreute und mit halbierten Mandeln ausgelegte Form gefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten, mit Weinsauce zu Tisch gegeben.

1141. Schnee-Pastetchen.

Bedarf: 1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter, 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, 6 Eier, 1/4 Pfd. feines Mehl.

1/4 Pfd. (125 Gr.) Butter und 1/2 Pfd. (250 Gr.) Zucker, wird sehr schaumig gerührt, dann kommt der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar daran, sowie 1/4 Pfd. (125 Gr.) feines Mehl. Kleine längliche Modeln werden mit Butter bestrichen, ein Teil von der Masse hineingethan, darauf Eingesottenes gegeben, über welches nochmals eine Schicht der Masse kommt, mit Zucker bestreut und in mäßig heißem Ofen gebacken wird.

1142. Weichseln einzumachen.

1 Pfd. sehr schöne ausgekernte Weichseln werden mit gutem Weinessig übergossen und 24 Stunden lang darin gelassen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb und nach 12 Stunden füllt man sie mit 1 Pfd. (500 Gr.) Staubzucker in ein Glas, bindet selbes gut zu und hebt es auf. Nach einigen Tagen werden sie sich klären. (Ausgezeichnet.)

Speisezettel

für

bürgerliche Haushaltungen

für

die sieben Wochentage eines jeden Monats im Jahre

Januar. — **Montag.** Sagosuppe. — Rindfleisch mit kaltem Meerettig. — Salat mit rothen Rüben oder eingemachten Gurken. — Wirsing mit gebackener Kalbsleber. — **Dienstag.** Weißbrodknödelsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree. — Mehlschmarn mit Zwetschgencompot. — **Mittwoch.** Reissuppe. — Rindfleisch mit eingesottenen Preißelbeeren, oder mit Senf oder saueren Weichseln. — Gelbe Rüben und Hirnbavesen. — **Donnerstag.** Bisquitsuppe. — Rindfleisch mit blauem Kohl. — Ausgezogene Strudeln. — **Freitag.** Erbsensuppe. — Gebackener Fisch mit Salat. — Dampfnudeln mit Vanillesauce. — **Samstag.** Rollgerstensuppe. — Rindfleisch mit Meerrettig in der Fleischsuppe. — Sauerkraut mit Würsten oder gebratenem Schweinefleisch. — **Sonntag.** Nudelsuppe. Rindfleisch mit Schwarzwurzeln. — Gansbraten mit Kartoffelsalat. — Aepfelkuchen.

Februar. — **Montag.** Griessuppe. — Rindfleisch mit Häringsalat. — Erbsengemüse mit geräuchertem Fleisch. — **Dienstag.** Flädelsuppe. — Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln. — Auflauf von geriebener Gerste mit Compot. — **Mittwoch.** Schwarzbrodsuppe mit Bratwürsten oder Eiern. — Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Brockelgemüse (Rosenkohl) mit Bratwürsten oder Kalbs-Cotelettes. — **Donnerstag.** Kräutersuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelgemüse. — Milchnockerln. — **Freitag.** Suppe mit gerösteter Brodgerste. —

Hecht mit Buttersauce und Kartoffeln. — Wespennester mit Zwetschgencompot. — **Samstag.** Einlaufsuppe. — Rindfleisch mit Selleriesalat. — Wirsing mit geräucherten oder Bratwürsten. — **Sonntag.** Suppe mit Leberknödeln. — — Rindfleisch mit Blaukraut. — Gefüllte Kalbsbrust mit Salat. — Hefenkranz.

März. — **Montag.** Suppe mit geriebenem Teig. — Rindfleisch mit saurem Kartoffelgemüse. — Omeletstrudel. — **Dienstag.** Linsensuppe. — Rindfleisch mit Sardellensauce. — Süß gedünstetes Weißkraut mit Schweins-Cotelettes oder Schinken. — **Mittwoch.** Schinkenknödeln. — Rindfleisch mit Endiviengemüse. — Reisauflauf mit Aepfel. — **Donnerstag.** Reissuppe. — Rindfleisch mit Petersiliensauce. — Spinat mit Eieromelets. — **Freitag.** Kartoffelsuppe. — Karpfen in brauner Sauce mit Brodknödeln. — Aepfelnudeln. — **Samstag.** Hirnsuppe. — Rindfleisch mit Senf oder Essiggurken. — Bayerische Rüben mit gebratenem Schweinefleisch. — **Sonntag.** Fleckelsuppe. — Rindfleisch mit Schwarzwurzelgemüse. — Kapaunenbraten mit Salat. — Strauben.

April. — **Montag.** Lebersuppe. — Rindfleisch mit Bohnenpüree. — Regenwürmer. — **Dienstag.** Nockerlsuppe. — Rindfleisch mit Eiersauce mit Schnittlauch. — Linsengemüse mit geräucherten Würsten. — **Mittwoch.** Grüne Kernsuppe. — Rindfleisch mit Wirsing. — Abgetrocknete Milchnudeln mit Prünellencompot. — **Donnerstag.** Maccaronisuppe. — Rindfleisch mit Brunnenkresse. — Gefüllter Wirsing. — **Freitag.** Rognersuppe. — Gebratener Karpfen mit saurem Rahm und Kartoffeln. — Dampfnudeln mit Compot von getrockneten Kirschen. — **Samstag.** Baumwollsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree. — Saure Lunge mit Brodknödeln. — **Sonntag.** Griesknödelsuppe. — Rindfleisch mit Hopfengemüse. — Lammsbraten mit Salat. — Windkücheln.

Mai. — **Montag.** Linsensuppe. — Rindfleisch mit Meerrettig in der Milch. — Kohlrabigemüse mit gebackener Rindszunge. — **Dienstag.** Hirnpfanzelsuppe. — Rindfleisch mit Gemüse von

grünen Erbsen. — Zwetschgenbavesen. — **Mittwoch.** Panadelsuppe. — Rindfleisch mit kleinen Rettigen. — Brechspargelgemüse mit Knackwürsten. — **Donnerstag.** Leberspatzensuppe. — Rindfleisch mit Spinat. — Reismus mit Zucker und Zimmt. — **Freitag.** Krebssuppe. — Fischpudding mit Sauce — Kugelhupf mit Kirschencompot. — **Samstag.** Rollgerstensuppe. — Rindfleisch mit grünem Salat und Eiern. — Hopfengemüse mit Bratwürsten. — **Sonntag.** Markknödelsuppe. — Rindfleisch mit Spargelsalat. — Rindsfilet mit Maccaroni.

Juni. — **Montag.** Griesnockensuppe. — Rindfleisch mit Gurkensalat. — Spargelgemüse mit Schinken. — **Dienstag.** Kräutersuppe. — Rindfleisch mit gelben Rüben und grünen Erbsen. — Reisschmarn mit Zucker und Zimmt. — **Mittwoch.** Bavesensuppe. — Rindfleisch mit Morcheln in Sauce. — Schinkenspeise. — **Donnerstag.** Verrührte Schwarzbrodsuppe mit saurem Rahm. — Rindfleisch mit Kohlrabi. — Semmelnudeln und Zwetschgencompot. — **Freitag.** Brennsuppe. — Spinat mit gebackenen Froschschenkeln. — Hecht mit Kartoffeln. — Gesottener Brodpudding mit Aprikosensauce. — **Samstag.** Braune Sagosuppe. — Rindfleisch mit Schwämmen in Essig. — Wirsing mit Netz-Cotelettes. — **Sonntag.** Gebackene Erbsensuppe. — Rindfleisch mit Rettig und Gurkensalat. — Kalbsschlegel mit Rahmsauce un Kartoffeln. — Weinpudding mit Weinsauce (Chaudeau).

Juli. — **Montag.** Stritzelsuppe. — Rindfleisch mit Bohnengemüse. — Griesschmarn und frisches Kirschencompot. — **Dienstag.** Goldwürfelsuppe. — Rindfleisch mit Bohnensalat. — Hammels-Cotelettes mit Kohlrabi. — **Mittwoch.** Omeletsuppe. — Rindfleisch mit Gemüse von weißen Rüben. — Kirschenauflauf. — **Donnerstag.** Reisschleimsuppe. — Rindfleisch mit Schnittlauchsauce. — Scheverbsengemüse mit gebackenem Hirn oder Bries. — **Freitag.** Fischsuppe. — Hecht mit gelber Buttersauce und Kartoffeln. — Schneckennudeln mit Kirschencompot. — **Samstag.** Spargelsuppe. — Rind-

fleisch mit rothen Rüben in Essig. — Gemüse von gelben Rüben mit Fleischcroquettes. — **Sonntag.** Bisquitsuppe. — Rindfleisch mit warmem Meerrettig. — Gebratene Tauben mit Salat. — Sandkuchen mit Kirschen.

August. — **Montag.** Wirsingsuppe. — Rindfleisch mit Spargelsalat. — Kartoffelgemüse mit Bratwürsten. — **Dienstag.** Lebernockerlsuppe. — Rindfleisch mit Bohnengemüse. — Brodkuchen mit Kirschen. — **Mittwoch.** Brodgerstensuppe. — Rindfleisch mit Rettig und Gurken. — Weiße Rüben und Hammelfleisch. — **Donnerstag.** Suppe von grünen Erbsen. — Rindfleisch mit Kartoffeln in Petersiliensauce. — Gewöhnlichen Mehlauflauf mit Birnencompot. — **Freitag.** Weinsuppe. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Rohrnudeln mit Compot. — **Samstag.** Schwarzbrodsuppe mit Ei. — Rindfleisch mit geriebenem Rettig. — Gemüse von Kopfsalat mit geräucherter Zunge. — **Sonntag.** Suppe mit Fleischknödeln. — Rindfleisch mit Brechspargelgemüse. — Gebratenes Huhn mit Salat. — Weichselkuchen.

September. — **Montag.** Endiviensuppe mit gebackenem Brod. — Rindfleisch mit Häringsalat. — Blaukraut mit Brat- oder geräucherten Würsten. — **Dienstag.** Fleckelsuppe. — Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln. — Kalbszunge in Sauce mit Mehlschmarn. — **Mittwoch.** Griessuppe. — Rindfleisch mit Gurken und Rettig. — Bohnengemüse mit Hammels-Cotelettes. — **Donnerstag.** Spinatkrapfensuppe. — Rindfleisch mit gelben Rüben. — Zwetschgensuppe. — **Freitag.** Geröstete Griessuppe. — Forellen mit Buttersauce und Kartoffeln. — Aufgezogenes Mehlmus mit Compot von frischen Zwetschgen. — **Samstag.** Kräutersuppe. — Rindfleisch mit Schwämmen. — Spinat mit Eiern (Ochsenaugen). — **Sonntag.** Leberknödelsuppe. — Rindfleisch mit Sauerampfergemüse. — Gansbraten mit Salat. — Aepfelkrapfen von Butterteig.

Oktober. — **Montag.** Wurzelsuppe mit gebackenem Brode.

— Rindfleisch mit Salat von rothen Rüben oder Senf. — Blumenkohl mit Hirnbavesen. — **Dienstag.** Flädelsuppe. — Rindfleisch mit Gemüse von weißen Rüben. — Omeletstrudel. — **Mittwoch.** Reissuppe mit Ei. — Rindfleisch mit geriebenem Rettig. — Kohlrabigemüse mit Kalbs-Cotelettes. — **Donnerstag.** Leberpfanzelsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelgemüse. — Aepfelauflauf. — **Freitag.** Erbsensuppe mit Nudeln. — Fisch-Cotelettes mit Kopfsalat und Eiern. — Dampfnudeln mit Vanillesauce. — **Samstag.** Hirnsuppe. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree. — Sauerkraut mit Leber- und Blutwürsten. — **Sonntag.** Abgetriebene Knödelsuppe. — Rindfleisch mit Rosenkohl. — Entenbraten mit Salat. — Butterteigkuchen mit Aepfeln und Eierguß.

November. — **Montag.** Suppe mit geriebener Gerste. — Rindfleisch mit eingemachten Gurken. — Linsengemüse mit geräucherten Würsten. — **Dienstag.** Kartoffelsuppe. — Rindfleisch mit Wirsinggemüse. — Brandnudeln mit Kirschensauce. — **Mittwoch.** Schinkenknödelsuppe. — Rindfleisch mit Sardellensauce. — Kohlrabigemüse mit gebackener Kalbsleber. — **Donnerstag.** Suppe mit Maccaroni. — Rindfleisch mit gelben Rüben. — Geschnittene Nudeln mit Guß. — **Freitag.** Linsensuppe. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Rohrnudeln und Compot. — **Samstag.** Schleimsuppe. — Rindfleisch mit Krautsalat. — Blauen Kohl mit Kastanien und Würsten. — **Sonntag.** Endiviensuppe mit gebackenen Erbsen. — Rindfleisch mit Meerettig. — Rehbraten mit Salat oder Compot. — Linzertorte.

Dezember. — **Montag.** Schwarzbrodsuppe mit Bratwürsten. — Rindfleisch mit Kartoffelschnitzen. — Regenwürmer. — **Dienstag.** Suppe mit Griesknödeln. — Rindfleisch mit rothen Rüben oder Gurken. — Weiße Rüben mit Hirnpfanzel. — **Mittwoch.** Brodgerstensuppe. — Rindfleisch mit Schwarzwurzelgemüse. — Semmelmehlspeise mit Compot. — **Donnerstag.** Sagosuppe. — Rindfleisch mit Zwiebelsauce. — Geröstete Kartoffeln mit Schinken. — **Freitag.** Schneckensuppe.

— Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Reispudding mit Aepfeln. — **Samstag.** Nudelsuppe. — Rindfleisch mit Meerrettig. — Kartoffelgemüse mit warmem Schinken. — **Sonntag.** Nudelsuppe. — Rindfleisch mit Blaukraut. — Hasenbraten mit Salat und Compot, Punschblätter.

Abendessen

für die Wochentage in jedem Monat eines Jahres.

Januar. — **Montag.** Kalbsbraten und Salat. — **Dienstag.** Beefsteaks mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Eingemachtes Kalbfleisch mit Pfannkuchen oder Kartoffeln. — **Donnerstag.** Lendenbraten mit Kartoffeln. — **Freitag.** Gebackener Karpfen mit Eiersalat. — **Samstag.** Gansjung mit Kartoffeln oder Knödeln. — **Sonntag.** Abgebräuntes Rindfleisch oder kalten Braten mit Salat.

Februar. — **Montag.** Kalbs-Cotelettes mit Salat. — **Dienstag.** Rindszunge in Sauce mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Gefüllte Kalbsbrust mit Salat. — **Donnerstag.** Sauere Leber oder Nieren mit Kartoffeln oder Wassernudeln. — **Freitag.** Hecht in Sauce mit Kartoffeln. — **Samstag.** Gedünstete Kalbsschulter mit Salat. — **Sonntag.** Pfannkuchen mit Salat oder Compot.

März. — **Montag.** Gefüllte Tauben mit Salat. — **Dienstag.** Sauere Kalbslunge mit Brodknödel. — **Mittwoch.** Nudelsuppe mit einer alten Henne. — **Donnerstag.** Gebackene Kalbsschnitze mit Salat. — **Freitag.** Gebratener Karpfen mit Kartoffeln. — **Samstag.** Golaschfleisch mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Knackwürste oder Schinken mit Eiern.

April. — **Montag.** Schinkenmehlspeise. — **Dienstag.** Gebratenes Lammfleisch mit Salat. — **Mittwoch.** Boeuf a la

mode mit Kartoffelknödeln. — **Donnerstag.** Rindsbraten mit Kartoffeln. — **Freitag.** Mehlschmarn mit Compot oder Salat. — **Samstag.** Schweins-Cotelettes mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Fleischpfanzel mit grünem Salat.

Mai. — **Montag.** Kalbs-Cotelettes mit Salat. — **Dienstag.** Beefsteak mit Ei und Kartoffeln. — **Mittwoch.** Gebackene Bücklinge mit Salat. — **Donnerstag.** Nierenbraten mit Salat. — **Freitag.** Fischpudding mit Salat. — **Samstag.** Kalbszunge mit Sauce mit Wasserspatzen oder Kartoffeln. — **Sonntag.** Haschés von Kalbsbraten mit Kartoffeln.

Juni. — **Montag.** Saueres Gänsejung mit Kartoffelnudeln. — **Dienstag.** Würste und geröstete Kartoffeln. — **Mittwoch.** Schlegel in der Rahmsauce mit Kartoffeln. — **Donnerstag.** Abgebräunte Rindszunge mit Salat und Eiern. — **Freitag.** Blaugesottene Forellen mit Kartoffeln. — **Samstag.** Rehwildpret mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Schinken mit eingerührten Eiern.

Juli. — **Montag.** Kalbsfricando mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Gefüllter Wirsing. — **Mittwoch.** Gebratener Schafschlegel mit Kartoffelsalat. — **Donnerstag.** Ochsenschweif mit Knödeln oder Spatzen. — **Freitag.** Eierkuchen mit grünem Salat und Eiern. — **Samstag.** Lungenpfanzel mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Eingemachtes Gansjung mit Kartoffeln.

August. — **Montag.** Gänseleber in Sauce mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Kalbsbraten mit Salat. — **Mittwoch.** Gebratene Hühner mit Salat oder Compot. — **Donnerstag.** Sauere Lunge mit Kartoffeln oder Knödeln. — **Freitag.** Fuhrmannsküchlein mit grünem Salat. — **Samstag.** Eingemachtes Kalbsbries mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Kalter Kalbsbraten mit grünem Salat.

September. — **Montag.** Rindszunge in Sardellensauce mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Gedünstetes Schaffleisch mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Sauer gebratene Tauben und geröstete Kartoffeln. — **Donnerstag.** Hasenbraten mit Kartoffeln oder Salat. — **Freitag.** Gebackene Fische mit Kartoffelsalat. —

Samstag. Schweinebraten mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Kalter Braten und Salat.

Oktober. — **Montag.** Entenbraten mit Salat oder Compot. — **Dienstag.** Rostbraten mit Kartoffeln. — **Mittwoch.** Hasenpfeffer mit Kartoffelknödel. — **Donnerstag.** Hammelschlegel auf Wildpretart mit Kartoffeln. — **Freitag.** Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — **Samstag.** Gansbraten mit Kartoffelsalat. — **Sonntag.** Schinken mit gerösteten Kartoffeln.

November. — **Montag.** Sauere Leber oder Nieren mit Kartoffeln. — **Dienstag.** Nierenbraten mit Kartoffelsalat. — **Mittwoch.** Leberknopf mit Salat. — **Donnerstag.** Schwarzwildpret in Sauce mit Kartoffeln. — **Freitag.** Bücklinge mit Eiern. — **Samstag.** Hühnerbraten mit Salat. — **Sonntag.** Sauere Sulze mit Kartoffeln.

Dezember. — **Montag.** Hammelbraten mit Kartoffelsalat. — **Dienstag.** Fleischpfanzel mit grünem Salat. — **Mittwoch.** Kalbs-Cotelettes mit Salat. — **Donnerstag.** Saure Nieren mit Kartoffeln. — **Freitag.** Karpfen in brauner Sauce mit Knödeln. — **Samstag.** Gebratener Hase mit Kartoffeln. — **Sonntag.** Fleischstrudel mit Salat.

Gabelfrühstücke.

1. Bouillon mit Eiern. — Blaugesottene Forellen mit Kartoffeln und Butter. — Schinken, Zunge und Spargel in der Sauce. — Hühnerbraten. — Dessert.

2. Braunes Bouillon. — Hecht mit Kartoffeln und Butter. — Beefsteak mit grünen Erbsen oder Blumenkohl. — Kalter Rehbraten oder Rebhühner mit Aspik garnirt. — Dessert.

3. Bouillon. — Rühreier und Sardellen. — Bratwürste mit Senf. — Hammels-Cotelettes mit gerösteten Kartoffeln. — Rebhühnerbraten. — Compot. — Dessert.

4. Bouillon. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Spargel mit Kalbs-Cotelettes. — Hühnerbraten mit Salat. oder Compot. — Dessert.

5. Bouillon. — Gansleberpastete mit Aspik garnirt. — Kalbsfricando gedünstet mit Spinat. — Schnepfenbraten mit Compot. — Dessert.

6. Bouillon. — Sardellenbrod. — Schellfisch mit Kartoffeln. — Kapaunenbraten mit Salat und Compot. — Dessert.

7. Bouillon. — Westphälischer Schinken mit Spargel und Buttersauce. — Gelbe Rüben mit Lamms-Cotelettes. — Rehbraten mit Salat und Compot.

8. Bouillon. — Beefsteak mit Ei (Ochsenaugen). — Endiviengemüse mit Hühner-Cotelettes. — Hasenbraten mit Kartoffeln und Compot. — Dessert.

9. Bouillon. — Rehbraten mit Kartoffelpüree. — Blumenkohl mit französischen Omelettes. — Hühnerbraten mit Salat und Compot. — Gesulzte Gansleber. — Dessert.

10. Bouillon. — Sardinen in Oel. — Bohnengemüse mit Hammel-Cotelettes. — Rehbraten. — Dessert.

11. Bouillon. — Geräucherter Rheinlachs mit Butter. — Spinat mit Kalbsschnitzeln. — Fasanenbraten mit Aprikosen oder Orangencompot. — Dessert.

12. Bouillon. — Caviar, Radieschen mit Butter. — Huch mit Butter und Kartoffeln. — Haselhuhn und Pfirsich-Compot oder Aepfelcompot. — Dessert.

Mittagsessen

bei festlichen Gelegenheiten.

Januar. — Suppe mit gebackenen Knödeln. — Butterteigpastete mit Farce gefüllt. — Rindfleisch mit warmem Meerrettig, Essiggurken oder Preißelbeeren. — Sauerkraut mit

Rebhühnern. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Indianbraten mit Compot und Salat. — Abgetrockneter Brodpudding mit Hagebuttensauce. — Sandkuchen und kleines Dessert.

Februar. — Reissuppe mit Huhn. — Meermuscheln mit Mayonaise gefüllt. — Gebratenes Rindfleisch (Lenden) garnirt mit Gemüse und Maccaroni. — Schwarzwurzelgemüse mit Kalbskoteletts. — Forellen mit Sauce und Kartoffeln. — Kapaunenbraten mit Compot und Salat. — Russische Creme gestürzt. — Punschblätter und kleines Dessert.

März. — Suppe von Verschiedenem (Eierkäs, keine Knödeln ꝛc.). — Rissolen. — Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Marinirter Häring oder Gurken. — Rosenkohl mit geräucherter warmer Zunge. — Gebratener Hecht mit Sardellensauce und Kartoffeln. — Rehbraten mit Salat und Compot. — Englischer Pudding mit Chaudeau. — Brodtorte und kleines Dessert.

April. — Kräutersuppe mit gebähten Schnitten. — Schellfisch mit Kartoffeln und Butter. — Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Petersilien- oder Schnittlauchsauce. — Gefüllter Wirsing mit gelber Buttersauce. — Tauben in Blutsauce mit Butterteig garnirt. — Lammsbraten mit Salat und Compot. — Nudelmehlspeise mit Hagebuttensauce. — Gefüllte Bröseltorte, kleines Dessert.

Mai. — Bisquitsuppe. — Sardellen mit Eiern und Aspik garnirt. — Rindfleisch mit Morauchen, kleinen Rettigen und Weichseln in Essig. — Spargel mit gekochtem Schinken. — Kalbsfricando. — Gansbraten. — Chokoladecreme. — Bisquittorte und kleines Dessert.

Juni. — Spargelsuppe mit gebackenem Brod. — Forellen, blau gesotten, mit Kartoffeln und Butter. — Rindfleisch mit Meerrettig in Milch. — Kleine Rettige und Zwetschgen in Essig. — Kohlrabi mit gebackenem Bries. — Junge Hühner, gebraten, mit Salat und Compot. — Mandelpudding mit Kirschensauce. — Punschtorte, Käse und frische Butter, Obst und kleines Dessert.

Juli. — Krebssuppe. — Sardellenbrod. — Gebratenes Rindfleisch mit gebratenen oder gerösteten Kartoffeln. — Bohnengemüse mit Lammskoteletts. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hirschbraten mit Salat und Compot. — Chokoladeauflauf. — Kirschkuchen von Sandteig. — Obst und kleines Dessert.

August. — Mocturtelsuppe (falsche Schildkrötensuppe). — Schinkengateau. — Rindfleisch mit Kapernsauce. — Gurken und Salat von rothen Rüben. — Blumenkohl und Hühnerkoteletts. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Hühnerragout mit gedünstetem Reis garnirt. — Entenbraten mit Salat und Compot. — Karthäuserklöse mit Kirschensauce. — Weichselkuchen, Obst und kleines Dessert.

September. — Nudelsuppe mit Huhn. — Große Krebse. — Rostbraten mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt. — Spinat mit Kalbsschnitzeln. — Gebratener Schill mit Sardellen und Kartoffeln. — Rebhühner mit Sauerkraut und Compot. — Vanillecreme, Chokoladetorte, Hohlhippen und kleines Dessert.

Oktober. — Lebersuppe. — Häring mit Aspik. — Rindfleisch mit Kartoffeln und Buttersauce. — Bohnensalat. — Blaukraut mit Bratwürsten. — Gebratener gespickter Karpfen mit Kartoffeln. — Indianbraten mit Salat und Compot. — Citronenauflauf mit Zwetschgencompot. — Mandeltorte. — Obst und kleines Dessert.

November. — Suppe mit Markknödeln und Blumenkohl. — Gesulzte Gansleber, gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt, gelbe Rüben mit Hirnbavesen. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hase in Sauce mit gebackenen Kartoffelwürstchen. — Gansbraten mit Salat und Compot. — Aepfelcharlot. — Zimmttorte, Obst und kleines Dessert.

Dezember. — Leberknödelsuppe. — Gansleberpastete mit Aspik garnirt. — Rindfleisch mit Sardellensauce oder Selleriesalat oder geriebenem Rettig. — Rebhühner mit Sauerkraut. —

Kalbsschlegel mit Rahmsauce und gebratenen Kartoffeln. — Mehlpudding mit Hagebuttensauce. — Gefüllte Mandelblätter, Obst und kleines Dessert.

Abendessen

mit vier Speisen.

Januar. — Schleimsuppe. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Rehbraten mit Orangencompot und Salat. — Schinken und Zunge mit Aspik garnirt. — Dessert.

Februar. — Suppe mit geriebenem Teig. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Kapaunenbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Gesulztes Schwarzwildpret. — Dessert.

März. — Nudelsuppe. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Lendenbraten mit Maccaroni. — Kaffeecreme mit kleinem Bisquit garnirt. — Dessert.

April. — Fleckelsuppe. — Beefsteak mit Kartoffeln. — Kalbsbries in Sauce, mit gebackenen und gesottenen Knödeln garnirt. — Gebratene Tauben mit Salat und Zwetschgencompot. — Dessert.

Mai. — Legirte Griessuppe. — Forellen blau gesotten mit Kartoffeln. — Kalbskoteletts mit Spargel in Sauce. — Mandel-Creme. — Dessert.

Juni. — Reisschleim. — Hühnerragout mit Blumenkohl garnirt. — Gefüllte Kalbsbrust mit Salat und Kirschencompot. — Große Krebse mit frischer Butter. — Dessert.

Juli. — Einlaufsuppe. — Gebratenen Karpfen mit Sardellen und Kartoffeln. — Gebratene Hühner mit grünem Salat und Eiern. — Gefüllte Bisquitrouladen. — Dessert.

August. — Sagosuppe. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hirschbraten mit Salat. — Gesulzte Hühner. — Dessert.

September. — Baumwollsuppe. — Gansleber in Sauce und Kartoffeln. — Rebhühner mit Salat und Birnencompot. — Süße gefüllte Omeletts. — Dessert.

October. — Gemischte Suppe. — Hasenbraten mit Salat und Prünellen. — Kalbskoteletts mit Huch und Kartoffeln. — Gesulzter Hecht. — Dessert.

November. — Maccaronisuppe. — Gebackenen Karpfen mit Salat. — Entenbraten mit Aepfelcompot. — Hohlhippen mit Weinchandeau. — Dessert.

Dezember. — Hirnsuppe mit gebackenem Brod. — Kalbszungen in Sardellensauce mit Kartoffeln. — Gansbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Aepfelkuchen von Butterteig. — Dessert.

Mittagessen

für eine Hochzeit oder eine sonstige festliche Gelegenheit mit acht warmen Speisen.*)

Januar. — Gemischte Suppe (gebackene Erbsen, Eierkäse, fein geschnittenes Fleisch). — Kleine Butterteigpasteten mit Farce. — Gespickten Lendenbraten, garnirt mit Kartoffeln und Maccaroni. — Schwarzwildpret in Sauce. — Schellfisch mit Butter und Kartoffeln. — Indianbraten und Rehbraten. — Mandelpudding mit Kirschensauce. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und vier Teller Obst.

Februar. — Leberknödelsuppe. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Gebratenes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln garnirt. — Sauerkraut mit Rebhühnern. — Kapaune in Sauce mit Butterteig garnirt. — Rehbraten mit Salat und Orangencompot. — Kabinetspudding. — Früchtegefrornes. — Zwei Torten, sechs kleine Teller Dessert, Obst.

---

*) Für vierundzwanzig Personen rechnet man für jedes Gericht zwei Schüsseln oder Platten.

März. — Wurzelsuppe mit kleinen Brodknödeln. — Gesulzte Pöckelzunge. — Gebratenes Rindfleisch mit Maccaroni und Kartoffelpüree. — Gebratenen Schill mit Sardellenbutter und Kartoffeln. — Blaukraut mit Bratwürsten und Schinken. — Kalbsfricando. — Indianbraten. — Gesottener Mehlpudding mit Hagebuttensauce. — Vanillegefrornes. — Zwei Torten, vier kleine Teller Dessert und Obst.

April. — Hirnbavesensuppe. — Schinkengateau. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln garnirt. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Kohlrabengemüse mit Kalbskotelets. — Rehbraten mit Salat und gemischtem Früchtencompot. — Kaffeecreme. — Zwei Torten, sechs Teller kleines Dessert, Obst.

Mai. — Nudelsuppe mit Huhn. — Gesulzte Hühner. — Gebratenes Rindfleisch und Kartoffeln. — Spargel mit Sauce und Schinken. — Schillfisch mit Butter und Kartoffeln. — Gansbraten mit Salat und Eiern. — Reispudding mit Kirschensauce. — Mandelgefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Juni. — Grüne Erbsensuppe mit gebackener Nuß. — Neue Häringe mit Aspik. — Rindfleisch mit Meerrettig, Gurken in Essig und Oel, Weichseln in Essig. — Kohlraben mit warmer geräucherter Rindszunge. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Enten in Sauce mit Butterteig garnirt. — Gebratene Hühner mit Salat und Eiern. — Kalte Weincreme mit Bisquit. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

Juli. — Spargelsuppe mit gebackenen Brodknödeln. — Forellen blau gesotten mit Kartoffeln. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und grünen Erbsen garnirt. — Bohnengemüse mit Hammelscotelетts. — Rehbraten mit Salat und frischem Kirschencompot. — Gansbraten mit grünem Salat und Eiern. — Schwarzbrodpudding mit Rothweinsauce. — Früchten-Gefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

August. — Hirnknödelsuppe. — Gebratenes Rindfleisch garnirt mit grünen Bohnen und Maccaroni, Gurken in Essig und Oel. — Blumenkohl mit warmer Rindszunge. — Hühner in Sauce mit Butterteig garnirt. — Hecht gebraten, mit Sardellen und Kartoffeln. — Entenbraten mit Salat. — Rehbraten mit frischem Kirschencompot. — Englischen Pudding mit Chaudeau. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

September. — Leberknödelsuppe. — Häring mit Mayonaise. Gesottenes Rindfleisch, Zwiebelsauce, Eiersauce mit Schnittlauch, Gurken in Essig und Weichseln. — Wirsing mit Hammelcotelettes. — Hirschfricando mit Butterteig garnirt. — Rebhühnerbraten mit Salat und Birnencompot. — Gesulzte Gansleber. — Chokoladecreme. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Oktober. — Abgetrocknete Brodknödelsuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit gerösteten Kartoffeln garnirt. — Blumenkohl mit gebackenen Hühnern. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Indian mit Salat und Birnencompot. — Mehlpudding mit Hagebuttensauce. — Weiße Citronensulze. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

November. — Gemischte Suppe (Eierkäs, Knödeln). — Gesottenes Rindfleisch mit Sardellensauce. — Gurken und Preißelbeeren. — Gestürztes Sauerkraut mit Rebhühnern. — Hasenragout mit Butterteig garnirt. — Forellen, blau abgesotten mit Sauce. — Gansbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Kalte Weincreme mit Bisquit. — Vanillegefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Dezember. — Krebssuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Blumenkohl und Kartoffeln garnirt. — Blaues Kraut mit Schinken. — Kalbsfricando. — Scheibfisch mit Buttersauce. — Kapaunbraten, Salat und Orangencompot. — Abgetrockneten Brodpudding mit Kirschensauce. — Erdbeergefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

Abendessen

bei Hochzeiten oder sonstigen festlichen Gelegenheiten für vierundzwanzig Personen mit sechs Speisen.

Januar. — Krebssuppe. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Enten in Sauce mit Butterteig garnirt. — Kapaunenbraten mit grünem Salat. — Rehbraten mit Prünellencompot. — Vanillecreme. — Zwei Torten, drei Teller kleines Dessert, Obst.

Februar. — Gemischte Suppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt. — Schill mit Butter und Kartoffeln. — Kalbsfricando. — Indianbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Reispudding mit Hagebuttensauce. — Zwei Torten, drei Teller kleines Dessert, Obst.

März. — Reissuppe mit Huhn. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Schwarzwildpret in Sauce. — Kapaunenbraten mit Salat und gemischtem Früchtencompot. — Mandelpudding mit Chaudeausauce. — Vanillegefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

April. — Nudelsuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Kartoffeln und Maccaroni garnirt. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Hühnerragout mit Kalbsbries gemischt. — Rehbraten mit Salat und Orangencompot. — Kaffeecreme — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

Mai. — Schleimsuppe. — Forellen blau abgesotten. — Rehfricando mit Butterteig garnirt. — Gansbraten mit Salat und Prünellencompot. — Schinken und Zunge mit Aspik garnirt. — Pudding von Schwarzbrod mit rothem Wein.

Juni. — Krebssuppe. — Gebratenes Rindfleisch mit Maccaroni garnirt. — Spargel mit Buttersauce und Schinken. — Schill mit Salat und Eiern. — Russische Creme mit Bisquit garnirt. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

Juli. — Gemischte Suppe. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Kalbsfricando. — Gansbraten mit Salat und Eiern. — Gesulzte Zunge. — Mehlpudding mit Kirschensauce. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

August. — Reissuppe mit Huhn. — Gebratenes Rindfleisch mit Bohnen und Wassernudeln garnirt. — Enten in Sauce mit Butterteig garnirt. — Schill mit Butter und Kartoffeln. Rehbraten mit Salat und Compot. — Abgetrockneter Brodpudding. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

September. — Hirnpfanzelsuppe. — Forellen mit Sauce und Kartoffeln. — Hühner in Sauce mit Blumenkohl garnirt. — Hasenbraten mit Salat und Zwetschgencompot. — Gesulztes Schwarzwildbrett. — Kalte Weincreme. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert und Obst.

October. — Gemischte Suppe. — Rindsfilet mit Kartoffeln und kleinen Spatzen garnirt. — Huchfisch mit Butter und Kartoffeln. — Hasenragout mit Butterteig garnirt. — Indianbraten mit Salat und Aepfelcompot. — Englischen Pudding mit Chaudeau. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert, Obst.

November. — Krebssuppe. — Scheidfisch mit Butter und Kartoffeln. — Rebhühner in Sauce mit Butterteig garnirt. — Kapaunbraten mit Salat und Birnencompot. — Schinken mit Aspik garnirt. — Mehlpudding mit Kirschensauce. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert. — Obst.

Dezember. — Nudelsuppe. — Rindsfilet mit Maccaroni und Kartoffeln garnirt. — Hecht mit Butter und Kartoffeln. — Hirschfricando mit Butterteig garnirt. — Kapaunbraten mit Salat und Orangencompot, Vanille- und Erdbeergefrornes. — Zwei Torten, vier Teller kleines Dessert.

Nachtrag.

Das Schlachten des Geflügels, der Fische und das Töten verschiedener anderer Tiere.

Die gebräuchlichste Art des Tötens von Geflügel, wie Hühner, Tauben, Kapaunen, Gänse, Enten und Truthühner, ist: das Durchstechen des Kopfes mittels eines sehr scharfen spitzen Messers unterhalb oder oberhalb des Ohres. Die kleineren Tiere nimmt man mit der linken Hand bei den Flügeln, biegt den Kopf bis an den Rücken zurück, hält mit dem Daumen den Schnabel fest, und sticht knapp unter oder über dem Ohre gehörig hinein; zuerst etwas nach abwärts, dann rasch nach oben bis ans Gehirn und zwar so weit, daß das Messer auf der anderen Seite sichtbar wird. Größere Tiere läßt man sich entweder halten oder man bindet ihnen die Flügel und hängt sie an den Füßen an einen festen Nagel, Zaun oder eine Thürklinke auf und sticht ihnen, wie oben beschrieben, den Kopf durch. Soll das Blut in der Küche verwendet werden, so hält eine zweite Person ein Gefäß unter, in welchem sich etwas Essig befindet, und rührt während des Auffangens ununterbrochen mit einem Kochlöffel, um das Bestehen des Blutes zu verhindern.

In vielen Gegenden nimmt man das zu tötende Tier zwischen die Beine, biegt den Kopf straff zurück und schneidet mit einem Schnitt den Schlund und die Gurgel durch. Bei Truthühnern haut man den Kopf mit einem scharfen Beil ganz ab.

Tauben werden durch rasches Abschneiden des Kopfes mittels eines scharfen Messers oder einer Schere

getötet. Häufig werden sie auch erdrosselt, indem man ihnen den Kragen mehrfach umdreht; dazu bedarf es aber größerer Übung, deshalb halte man sich lieber ans erstere, weil einfachere Verfahren, damit das Tier nicht unnötig gemartert wird.

Fische. Der Fisch wird auf ein befeuchtetes Brett gelegt und mit einem Tuch unterhalb des Kopfes festgehalten; bei sehr großen Tieren empfiehlt es sich, wenn eine zweite Person den Schwanz festhält, um das Herumschlagen und mögliche Fortschnellen des Fisches zu verhindern. Dann nimmt man einen hölzernen Schlägel oder den Rücken eines starken, schweren Messers und tötet den Fisch vermittelst einiger kräftiger Schläge auf den Kopf, worauf man sofort unterhalb desselben, an der Bauchseite ein spitzes, scharfes und dünnes Messer einsticht, um den Fisch damit von oben nach unten bis an den Schwanz hin aufzuschlitzen. Dieser Schnitt muß ganz egal ausfallen. Dabei kann man das Blut wie Geflügelblut auffangen.

Frösche tötet man durch einen Schlag auf den Kopf, wozu man sich eines starken Messerrückens oder eines kurzen derben Stockes bedient.

Schildkröten. Die lebende Schildkröte hängt man an den Hinterbeinen auf und wartet, bis sie den Kopf unter dem Schilde hervorstreckt, worauf man ihn mittels einer bereitgehaltenen Schlinge fängt, ganz hervorzieht und mit einem scharfen Messer abschneidet. Geht es zu lange her, bis sie den Kopf zeigt, so halte man ihr ein glühendes Eisen oder Kohle auf den Rücken. Das Blut wird aufgefangen und bewahrt.

Krebse, Schnecken und **Muscheln** tötet man, indem man sie in brausend kochendes Salzwasser wirft. Für Krebse und Muscheln kann man dem Kochwasser Kümmel oder grüne Petersilie zusetzen. Vorher werden die Tiere jedoch in kaltem Wasser mehrmals sauber

gewaschen; zu Muscheln nimmt man noch eine Bürste, um den ihnen anhaftenden Seeschlamm gründlich zu beseitigen.

Das Vorbereiten des Geflügels und der Fische.

Zahmes Geflügel zu rupfen. Frisch geschlachtetes Geflügel wird zweckmäßig mit dem Kopfe nach unten an einen Hacken gehängt, damit es vollständig ausblutet. Man darf es jedoch nur kurz hängen lassen, damit man es noch rupfen kann, ehe es ganz erkaltet, weil dann die Federn fester sitzen und die spröde gewordene Haut leicht Risse bekommt, wodurch das gute Aussehen des Tieres sehr beeinträchtigt wird. Beim Rupfen ist zu beachten, daß die Federn herausgezogen werden ihrer Lage nach und nicht gegen die natürliche Richtung, da auch hierdurch Hautverletzungen entstehen, der Kiel abbricht und in der Haut stecken bleibt. Dies kommt auch bei der größten Vorsicht zuweilen vor, und muß das zurückgebliebene Kielendchen dann mit einer feinen Nadel entfernt werden, denn so bläulich getupftes Geflügel bietet einen unappetitlichen Anblick und zeigt von einer nachlässigen Köchin. Sitzen die Flügelfedern sehr fest, so tauche man sie in kochendes Wasser, ehe man sie auszieht. Die ganz feinen Härchen, die sich nicht ausrupfen lassen, sengt man über einer Spiritusflamme, brennendem Papier oder anderem Flackerfeuer ab.

Tauben rupft man stets trocken, dagegen werden alte oder junge Hühner und Kapaunen, wenn sie nicht verschickt werden, vor dem Rupfen gebrüht. Gänse, Enten und Truthühner werden immer zuerst trocken gerupft und wenn sie ganz von Federn befreit sind, reibt man sie mit Pech oder Kolophonium ein, überbrüht sie mit heißem Wasser, reinigt sie so vollständig von allen Stoppeln und spült dann den Körper mit kaltem Wasser ab. Die Klauen werden abgehackt, in

heißes Wasser gelegt und die Haut abgezogen, sobald sie sich leicht löst.

Wildgeflügel wird ebenso, unter allen Umständen aber ganz trocken gerupft. Man läßt es jedoch gewöhnlich in den Federn hängen und rupft es erst unmittelbar vor der Verwendung. Von den Füßen werden nur die Spitzen abgehackt.

Das Ausnehmen des Geflügels. Wenn das Geflügel sauber gerupft ist, löst man den Afterring aus und macht vom After aus einen Schnitt in die Bauchhaut bis an den Knochen hin. Bei sehr fettem Geflügel, namentlich bei Gänsen löst man zunächst das vorliegende Fett heraus, dann die Eingeweide, wobei große Vorsicht zu beobachten ist, damit die Galle nicht zerdrückt und das Stück ungenießbar wird. Zum Ausnehmen gebraucht man nur je nachdem 2 oder 3 Finger. Leber und Galle müssen recht behutsam getrennt werden. Vom Magen wird, nachdem er vom Schlunde befreit, aufgeschnitten und gereinigt ist, die harte Haut abgezogen. Bei Gänsen und Enten wird außer Leber und Magen vielfach auch das Herz benützt. Bei sehr fettem Geflügel löst man auch das Fett von den Därmen, nimmt noch das im Innern angesammelte heraus und legt alles Fett in kaltes Wasser. Oberhalb des Kropfes schneidet man quer den Hals ein und zieht durch diese Öffnung Schlund und Gurgel heraus. Die Augen werden, bleibt der Kopf daran, ausgestochen und die Hornhaut vom Schnabel abgezogen. Danach wird das Stück innen und außen in kaltem Wasser sauber ausgewaschen, Enten reibt man gern mit ein wenig Salz aus.

Bei Truthühnern, Gänsen und Enten schneidet man den Kopf samt dem Halse ab, hackt die Flügeln weg, und verwendet dies nebst Magen, Herz und Leber zu dem sogenannten Klein- oder Entenjung rc. Bei der Gans dient die Leber häufig zu einer besonderen Speise.

Wildgeflügel nimmt man in der gleichen Weise aus, wäscht es jedoch nicht, sondern reibt es inwendig und außen mit reinen Tüchern sauber aus, zuweilen nimmt man auch Salz, Pfeffer, Thymian u. dergl. in pulverisiertem Zustande zum Ausreiben.

Zahmes und wildes Geflügel aufzubewahren. Zahmes Geflügel namentlich Truthühner und Gänse, läßt sich ganz gut einige Tage erhalten, bei kaltem Wetter selbst 8 bis 14 Tage. Nach dem Rupfen und Ausnehmen werden sie innen und außen tüchtig mit Salz, nach Belieben auch mit Pfeffer eingerieben und dann vor dem Fenster oder sonst in freier Luft so aufgehangen, daß sie frei schweben. Noch besser kann man Haus- wie Wildgeflügel bewahren, wenn man den Körper mit reinen Leinentüchern ausstopft und ihn dann auch in ein solches Tuch einschlägt, doch sollen diese Tücher wenigstens jeden zweiten Tag erneuert werden. Auch die Anwendung eines der verschiedenen Konservensalze zum Bestreuen empfiehlt sich, besonders wenn die Witterung mild oder unbeständig ist. Im Sommer läßt sich alles Geflügel nur im Eisschranke aufbewahren, und selbst da nur für einige Tage. — Wildgeflügel bewahrt man, wie schon bemerkt, in den Federn. Will man kein Tuch hineinstopfen, so giebt man Pfefferkörner, Thymian, Estragon, Basilikum und andere Kräuter dieser Art hinein.

Das Dressieren des Geflügels. Allem Geflügel wird das Brustbein da, wo es spitz hervorsteht, eingedrückt, bei Hühnern, Tauben und Wildgeflügel dreht man die Flügel auf den Rücken und der Kopf wird durch einen derselben so hindurchgezogen, daß derselbe auf die Brust zu liegen kommt. Die Keulen werden zu beiden Seiten fest an den Körper angedrückt, mit einer Dressiernadel durchstochen, in die man weißen Bindfaden gezogen hat, und dieser über der Brust oder

dem Rücken fest zusammengebunden. Bei ganz kleinem Wildgeflügel wird der Kopf abgeschnitten — bei Krammetsvögeln gilt er jedoch für eine Delikatesse — ebenso die Füße. Wem das Rupfen von Lerchen und dergleichen Tierchen zu mühevoll ist, kann ihnen die Haut samt den Federn abziehen.

Das Ausweiden der Fische. Wenn der Fisch aufgeschlitzt ist, nimmt man die Eingeweide vorsichtig heraus, löst Galle, Blase und Darm aus, kratzt mit einem spitzigen Messer das Blut von der Rückgratsgräte, schneidet die Kiemen aus, stutzt die Flossen und wascht dann sowohl den Fisch selbst, als auch Leber und Milch oder Rogen in kaltem Wasser aus. Zum Blausieden bestimmte, darf man jedoch nur im Innern auswaschen, damit der Schleim auf der Haut erhalten bleibt, da er ohne diesen nicht blau würde. Gut ist es, die Fische, besonders aber die Teich- und Flußfische inwendig mit Salz auszureiben. — Kleinere Fische nimmt man in der Regel so aus, daß man einen Einschnitt macht, der sich von einem Kiemendeckel zum anderen hinüberzieht und durch diesen die Eingeweide herauszieht.

Das Schuppen der Fische geschieht noch vor dem Ausnehmen. Man legt sie flach auf ein Brett, faßt mit der linken Hand den Schwanz und fährt mit einem scharfen, aber flach gehaltenen Messer von hier aufwärts gegen den Kopf, bis der Körper von allen Schuppen vollkommen rein ist, worauf man ihn gut abwäscht. Mit einem Fischschupper geht diese Arbeit leicht, rasch und sicher. Ein anderes Verfahren siehe auf Seite 121, Nr. 337, der am Schlusse befindlichen Fastenküche.

Aale zu häuten. Dem getöteten Aal wird rings um den Kopf herum ein Schnitt in die Haut gemacht und diese rundum so weit abgelöst, daß man sie sicher

fassen kann. Dann hängt man ihn durch den Kopf an einen Hacken und zieht die Haut zu beiden Seiten vorsichtig und langsam herunter, wobei man stellenweise, besonders aber an den Flossen, mit dem Messer ein wenig nachhelfen muß. Das entblößte Fleisch wird mit Salz kräftig eingerieben.

Fische zu zerlegen. Soll ein Fisch gespalten werden, so schneidet man, nachdem man ihn durch einen Schlag getötet hat, die eine Kopfschale heraus, sticht dann hinein und spaltet den Kopf in der Mitte gerade durch. Dann spaltet man ihn am Rücken, der Mittelgräte entlang ebenso durch und entfernt von hier aus die Eingeweide, worauf er in der bereits angegebenen Weise weiterbehandelt wird.

Fische auszulösen und abzuziehen. Sollen Fische zur Zubereitung von Haut und Gräten befreit werden, so macht man nach erfolgtem Ausnehmen und Reinigen zu beiden Seiten der Mittelgräte einen tiefen Längsschnitt, dann oben am Kopfe einen Querschnitt und führt von da aus das Messer, es tief hinunterdrückend, bis zum Schwanze hinab, so das Fleisch von der Gräte lösend. Ist dies geschehen, so hält man die Fischseiten unten am Schwanz und löst, ein scharfes Messer flach führend, die Haut davon. Die Gräten werden so viel als möglich ausgelöst, doch muß dies äußerst vorsichtig gemacht werden, damit das Fleisch weder zerstochen noch zerrissen wird.

Fische zu bewahren. Lebende Fische kann man einige Tage erhalten, wenn man sie in großen, mit frischem Flußwasser gefüllten Bottichen hält, doch soll das Wasser täglich einmal, noch besser zweimal, erneuert werden. Teichfische 2 bis 3 Tage so zu halten, empfiehlt sich sehr, damit sie den ihnen anhaftenden Schlammgeruch und Geschmack verlieren. Getötete Fische lassen sich nur auf Eis kurze Zeit genußfähig erhalten,

und nur dann, wenn man sie in noch ganz frischem Zustande kauft. Übrigens ist es ratsam, alle ungesalzenen und ungeräucherten Fische möglichst gleich zu verbrauchen, denn sie gehen ungemein leicht in Fäulnis über und bieten nur ganz frisch und gut ein gesundes Nahrungsmittel.

Krebse lebend zu erhalten. Krebse lassen sich ebenfalls während einiger Tage lebend erhalten, wenn man sie in einen mit frischen Nesseln gefüllten Korb giebt und mit einem zweiten bedeckt. Zur Nahrung bekommen sie ein wenig in Milch geweichte Semmelkrumme. Semmel und Nesseln sind täglich zu erneuern und muß der Korb jedesmal gründlich von allen Resten gesäubert werden, ehe man die Tiere wieder einsetzt, indem sie andernfalls zu Grunde gehen würden.

Hummer und derartige Seetiere, die man gewöhnlich nur tot zu kaufen bekommt, werden gleich den Fischen auf Eis bewahrt, sind indessen eben so raschem Verderben ausgesetzt und dann auch eben so schädlich.

Frösche vorzubereiten. Nach dem Töten löst man die Schenkel, die allein zur Verwendung kommen, aus, zieht ihnen die Haut ab und reinigt sie hierauf sorgfältig durch Abreiben mit Salz.

Schnecken vorzurichten. Sollen die Schnecken nicht abgekocht genossen, sondern auf andere Art zubereitet werden, so nimmt man sie nach etwa 5 Minuten aus dem kochenden Wasser, zieht sie mit einer Gabel aus dem Häuschen, reibt sie mit Salz ab und spült sie dann so viele Male in kaltem Wasser ab, bis ihnen kein Schleim mehr anklebt. Dann wird der Kopf abgeschnitten, die Steinchen, der Darm und Knorpel herausgelöst und das übrige nach nochmaligem Waschen weiterverwendet.

Schildkröten vorzubereiten. Wenn die Schildkröte vollständig ausgeblutet hat, hebt man mittels

eines scharfen Messers die Rückendecke ab, wobei man jedoch acht geben muß, daß weder das Schild zerbrochen, noch die Galle beschädigt wird. Die Beine werden abgehackt, die Eingeweide herausgenommen, das Fleisch schön abgelöst, mit heißem Wasser überbrüht und danach in kaltem gespült.

Vom Tischdecken.

Der Speisetisch und zwar sowohl der für den gewöhnlichen Gebrauch wie der, welcher zu einer besonderen Gelegenheit dient, soll bequem, das heißt weder zu hoch noch zu niedrig und vor allen Dingen so groß sein, daß jedermann genügenden Raum zu freier Bewegung hat. Setze also die Couverts so auf, daß sie etwa 20 Centimeter voneinander entfernt sind.

Wird der Tisch gedeckt, so sorge man dafür, daß über die polierte Platte erst ein Wachstaffetbezug kommt, ehe das Tischtuch aufgelegt wird, damit die von den Schüsseln und Tellern ausströmende Hitze der Politur keinen Schaden zufüge. Auf jeden Platz setzt man nun 1 bis 2 flache und obenauf einen Suppenteller, alle natürlich ineinander und rechts von diesen ein Messergestelle, auf welches das Besteck zu liegen kommt. Die Serviette kann auf den Suppenteller oder zwischen Teller- und Messerbänkchen gelegt werden. Ferner gehört zu jedem Gedecke ein Trinkglas, wird auch Wein zu der Mahlzeit gegeben, 2 Gläser, wird Bier getrunken, nur 1 Bierglas. Salz- und Pfeffer-, sowie Senfbüchschen, nebst den dazu gehörigen Löffelchen dürfen nicht vergessen werden; bei einer zahlreichen Familie sollten sie der Bequemlichkeit halber doppelt aufgestellt werden. Wenn Salate oder andere sauere Schüsseln auf den Tisch kommen, muß man auch Essig und Öl aufstellen. In jedem Falle gehören auf den Tisch das Brotkörbchen und frisches Wasser; letzteres ist jedoch

entbehrlich, wenn alle Bier trinken. Die Hausfrau hat häufig eine Tischglocke auf ihrem Platze.

Bei einer Tafel bleibt sich das Decken im großen Ganzen gleich, und giebt man gewöhnlich bloß 2 Teller, einen flachen und einen tiefen zu jedem Gedecke; wird die Suppe am Büffett ausgeteilt, nur einen. Die Messergestelle bleiben besser weg und legt man Messer und Gabel rechts vom Teller, den Löffel, und nach Belieben auch ein kleines Löffelchen oben an den Teller. Die Brötchen kommen auf den mit einer zierlich gefalteten Serviette belegten Teller zu liegen. Hier gehören zu jedem Gedecke außer einem Wasserglase noch eben so viele Gläser, als Weine zur Tafel kommen. Nur die Gläser für die Dessertweine werden erst bei Bedarf herbeigeholt. Salz-, Pfeffer- und Senfbüchschen müssen in reichlicher Anzahl aufgestellt werden, ebenso Essig und Öl, Wasserflaschen und die mit weißem und rotem Tischweine gefüllten Flaschen. In die Mitte der Tafel gehört der große, blumengezierte Aufsatz, rechts und links davon kann man je einen kleineren anbringen.

Den Theetisch bedeckt man mit einem farbig gemusterten Theetuch oder mit einem weißen mit bunt gestickter Bordüre. Die Servietten müssen zu dem Tuche passen. Vor jeden Platz kommt ein kleiner Teller, auf welchen man die Serviette legt, rechts daneben die Tasse mit dem Löffel, das Besteck und ein Wasserglas. Wasser- und Rumflaschen, Rahmkännchen, Zuckerdosen und Salzbüchschen müssen in solcher Anzahl auf dem Tische vorhanden sein, daß sich jedermann ohne Anstrengung bedienen kann. — Ist der Tisch groß genug, so stellt man auch Teller mit Brotschnitten, anderem Gebäck, kleinem Backwerk, Butter, Käse und kaltem Aufschnitt &c. Bei einiger Beschränkung jedoch ist es angenehmer, wenn alles dies auf einem Seitentischchen bereit steht und nur das im Augenblick Notwendige auf dem Theetische

selbst seinen Platz findet. — Werden nach beendetem Thee noch verschiedene Süßspeisen serviert, so ist zuvor alles zu entfernen und jeder Gast mit einem frischen Tellerchen, Messer und Löffelchen zu versehen.

Den Kaffeetisch deckt man wie den Theetisch, und nimmt hier die Tasse den Hauptplatz ein und kommt der Teller mit Serviette und Messerchen rechts davon. In manchen Gegenden und Häusern ist es üblich, ein oder mehrere Schalen mit geschlagenem Rahmschnee auf den Tisch zu setzen, von dem man zum Kaffee nimmt. Sehr hübsch sieht dies aus, wenn man Silber- oder Krystallschalen dazu verwendet. Zu jeder Schale gehört ein rundlicher Löffel, in Ermanglung eines solchen ein kleiner Eßlöffel. Besser ist es, nicht zu viel Schnee auf einmal aufstellen zu lassen, d. h. in nicht zu großen Schalen, um sie nach Bedarf frisch zu füllen, da er in der Wärme rasch zerläuft.

Von der Bedienung bei Tische.

Eine rasche und pünktliche Bedienung trägt nicht unwesentlich bei zu den Annehmlichkeiten einer Mahlzeit, und ist bei richtiger Anleitung der mit derselben betrauten Person auch leicht zu erreichen.

Bei einer gewöhnlichen Mahlzeit, an welcher nur die Familie oder ein oder der andere Freund des Hauses teilnimmt, setzt man die Schüsseln in der Regel auf den Tisch und überläßt es jedem, sich nach Belieben zu bedienen. Ist die Tischgesellschaft sehr zahlreich, etwa aus 10 bis 12 Personen bestehend, so sollte man jeden Gang in 2 Schüsseln verteilt anrichten lassen, damit die am unteren Tischende Sitzenden nicht zu lange warten müssen, bis die Reihe an sie kommt und die Speisen kalt erhalten, wodurch leicht Nachteile für die Gesundheit entstehen können.

Bei einer größeren, besonders aber nicht familiären Mahlzeit läßt man die Schüsseln von einem Diener oder einer Dienerin auf einem sogenannten Servierbrett herumreichen, welches aber so groß gewählt werden muß, daß alles das, was darauf gehört, noch bequem Platz findet, indem sonst bei größter Aufmerksamkeit leicht Flüssiges verschüttet werden kann. Jedenfalls muß man aber der aufwartenden Person in dieser Beziehung die äußerste Vorsicht zur Pflicht machen und darauf halten, daß das Servierbrett stets ganz gerade getragen, auch bei dem Darbieten nicht schief gehalten werde und daß der Diener stets von links an die Speisenden herantrete. Von jeder Speise, die Suppe ausgenommen, wird zweimal angeboten.

Die Teller nach jedem Gange zu wechseln, ist nur bei großen Essen gebräuchlich, doch muß auch bei anderen ein Tellerwechsel vorgenommen werden nach Speisen in Sauce, nach Fischgerichten, nach saueren und vor süßen Speisen. Deshalb sorge stets dafür, daß genügender Tellervorrat da ist, den man vorher im Rohr durchwärmt hat, damit nicht kalte Teller auf den Tisch kommen. Nach den beiden erstgenannten sind auch die Bestecke zu erneuern, wie auch in dem Falle, daß jemand sein Besteck auf dem zu wechselnden Teller hat liegen lassen.

Die Gläser der Speisenden hat die bedienende Person im Auge zu behalten. Sobald man ein leeres erblickt, muß es sogleich wieder frisch aufgefüllt werden, sofern es nicht zurückgezogen wird, zum Zeichen, daß man nicht mehr zu trinken wünscht.

Außerdem ist der Diener oder die Dienerin zur Beobachtung einer streng respektvollen Haltung zu ermahnen. Er darf sich während des Essens keinerlei Fragen erlauben, weder an die Gäste noch an die Herrschaft, und hat seinen Dienst überhaupt schweigend,

flink, möglichst geräuschlos und mit größter Aufmerksamkeit zu versehen.

Das vorstehend Gesagte findet auch bei Soupers und Gabelfrühstück Anwendung, wenn man es nicht vorzieht, bei solchen die Schüsseln stets auf den Tisch setzen zu lassen.

Bei einer Thee- und Kaffeegesellschaft besteht die Bedienung in dem Füllen der Tassen. Der Thee wird allerdings meistens im Zimmer bereitet und von der Hausfrau selbst oder einer der weiblichen Hausgenossen den Gästen gereicht. Wo dies jedoch nicht geschieht und bei einer Kaffeegesellschaft, finden Thee-, resp. Kaffee- und Rahmkanne ihren Platz auf einer Platte und werden so herumgereicht. Jedem Gaste wird dreimal angeboten. Findet sich in einer Tasse Satz vom Gebäck, so muß sie samt dem dazu gehörigen Löffelchen erneuert oder in einem bereitstehenden, mit heißem Wasser gefüllten Schwenkkesselchen rasch gespült, abgetrocknet und wieder vorgesetzt werden.

Vom Aufbewahren der Vorräte.

Zur Speise- oder Vorratskammer diene ein recht luftiges, staubfreies, womöglich den Sonnenstrahlen nicht sehr ausgesetztes Gelaß, in welchem es jedoch im Winter auch nicht so kalt werden darf, daß die darin verwahrten Waren vom Froste leiden können. Auch feuchte Räume und solche, in die Mäuse leicht eindringen können, sind unbrauchbar.

Rauch- und Pökelwaren, gleichviel ob Fleisch oder Würste, halten sich am besten, wenn man sie an Haken hängt, die an der Decke befestigt sind. In der warmen und wärmeren Jahreszeit hat man sie jedoch sorgsam vor Fliegen und Mücken zu schützen, die sich sonst in großen Mengen auf Fleisch und Würsten, be-

sonders wenn sie angeschnitten sind oder klaffende Stellen haben, ansiedeln und das Verderben der Ware herbeiführen. Am zweckmäßigsten sind Säckchen von grober, doch dicht gewobener Leinwand, die auch dem kleinsten Insekt das Eindringen unmöglich machen, wenn man sie oben gut zusammenbindet.

Gekochte Rauch- und Pökelstücke werden ebenso aufbewahrt; kleinere, die bald aufgebraucht sind, kann man aber auch im Fliegenschrank aufhalten.

Wildpret hält sich im Winter, besonders bei strenger Witterung, vor dem Fenster hängend oder in Beize eingelegt, sehr lange. Zu letzterem Konservierungsmittel greift man indessen gewöhnlich erst dann, wenn ein Stück schon lange hängt, man sein Verderben befürchtet und es doch noch einige Tage aufbewahren möchte.

Wildgeflügel wie vorstehend. Näheres darüber siehe; Das Vorbereiten des Geflügels und der Fische.

Geflügel: Siehe oben.

Fische, Krebse u. s. w. Siehe das Vorbereiten des Geflügels und der Fische.

Schmelzbutter (Schmalz), Schweinefett und ausgelassenes Nierenfett wird in mit derbem Papier gut zugebundenen Steintöpfen aufgehoben. In das Papier steche man mit einer groben Stecknadel verschiedene Löcher, damit die Luft Zutritt hat. Kleinere Töpfe, deren Inhalt rascher verbraucht wird, sind zweckmäßiger als große, doch kommt es auf die Größe der Haushaltung an.

Kartoffeln überwintert man im Keller auf einer dichten Unterlage von recht trockenem Stroh oder Sand. Je dünner man sie aufschüttet, um so besser halten sie sich; fehlt es hierzu an Raum, so müssen sie öfter gewendet werden, damit sie weder faulen noch einen häßlichen Beigeschmack annehmen. Recht mehlreiche trockene

Sorten überwintern übrigens besser als die anderen und bleiben auch im Frühling länger genießbar.

Rüben- und andere Wurzelarten halten sich im Keller auf Sand gelegt.

Kraut wird im Keller auf Bretter gelegt.

Mehl und Gries gehören in Holzkästen, worin man sie wenigstens einmal in der Woche gut durchrührt und aufschüttelt, damit sie nicht dumpf und knollig werden. Bei größeren Mengen ist es sowohl für Mehl wie für Gries vorteilhaft, sie von Zeit zu Zeit in einen anderen Behälter zu leeren. Sie müssen sehr trocken und luftig stehen.

Graupen, Reis, Hülsenfrüchte u. s. w. bewahrt man ebenfalls trocken und luftig in Holzbehältnissen.

Kaffee in Holzbehältern oder Säcken. Gebrannten Kaffee in hermetisch verschließbaren Glas- oder Blechbüchsen.

Thee wie gebrannten Kaffee.

Zucker an ganz trockener Stelle.

Eier setzt man mit der Spitze nach unten in ein Eierbrett, nachdem man zuvor jedes einzelne in flüssiges, doch nur lauwarmes Stearin getaucht hat.

Eingemachtes aller Art ist an luftiger Stelle, besonders auf Regalen zu bewahren.

Frische Äpfel und Birnen halten sich recht gut, wenn man sie auf einen trockenen Speicher bringt und auf mit Gehäcksel oder Stroh belegte Bretter aufsetzt. Sie müssen aber so weit voneinander zu liegen kommen, daß sie einander nicht berühren, weil sie sonst leicht faulen würden.

Orangen, Apfelsinen und Citronen wie Äpfel.

Frische Trauben hänge man am Speicher an Schnüren auf. Bekommt man am Tage selbst geschnittene, so sind sie vorzuziehen; ihre Haltbarkeit

soll befördert werden, wenn man die noch frische Schnittfläche mit erwärmtem Wachs oder Siegellack dicht verklebt.

Getrocknetes Obst füllt man in Leinensäckchen und hängt diese auf.

Die vollständige Fastenküche

oder

praktische Anleitung zur Bereitung

von

Fastenspeisen.

Zugleich ein

Anhang zu jedem Kochbuche.

Von

Anna Huber,

seit vielen Jahren Pfarrhofsköchin.

Siebenundzwanzigste Auflage.

Regensburg 1893.

Verlag von Alfred Coppenrath.

H. Pawelek.

Vorwort zur ersten Auflage.

Die Fastenküche erfordert stets das meiste Nachdenken und den meisten Aufwand von Geschicklichkeit, und manche Hausfrau oder Köchin ist oft in der bittersten Verlegenheit, wie sie an solchen Tagen ihren Tisch bestellen solle, damit der Mangel an Fleischspeisen nicht gar so fühlbar sei.

Verfasserin Dieses, durch langjährige Uebung erfahren auch in diesem Theile der Kochkunst, hat nun ihre eigenen und noch andere hie und da zerstreuten, feineren Recepte gesammelt, alle wohl erprobt, so daß mit Leichtigkeit und Vertrauen danach gearbeitet werden kann. Es sind so viele und mannichfaltige Fastenspeisen zusammengestellt, daß mit Hilfe dieses Rathgebers keine Hausfrau mehr wird in die Lage kommen können, verzweifelnd zu fragen: was soll man an Fasttagen kochen? Es läßt sich sogar nach diesen hier gegebenen Recepten nicht allein ein sehr reichhaltiger, sondern sogar ein feiner Tisch herstellen.

Die in den Recepten angegebenen Quantitäten sind in der Regel für sechs Personen berechnet.

Möge dies Büchlein überall freundliche Aufnahme finden!

Regensburg, im Januar 1870.

Die Verfasserin.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Kaum ein Jahr ist seit dem Erscheinen der ersten Auflage dieses Kochbuches verflossen und schon ist eine neue Auflage desselben nothwendig geworden. Gewiß der beste

Beweis, daß unser Kochbuch Anklang und freundliche Aufnahme gefunden hat. In dieser neuen Auflage wurden kleine Irrthümer verbessert, übrigens das Buch unverändert gelassen.

Regensburg, im December 1870.

Die Herausgeberin.

Vorwort zur dritten Auflage.

Abermals ist nach Verlauf eines Jahres der Neudruck des Buches nothwendig geworden; einige wenige Correcturen ausgenommen, erscheint dasselbe unverändert.

Regensburg, im December 1871.

Die Herausgeberin.

Vorwort zur vierten Auflage.

Die hier vorliegende neue Auflage wurde abermals einer sorgfältigen Revision unterworfen und durch viele neue Recepte bereichert. Die neuen Recepte sind mit einem Sternchen vor der Nummer versehen. Auch wurde das neue Maß und Gewicht überall in ( ) beigesetzt.

Regensburg, im Mai 1874.

Die Herausgeberin.

Die vorliegende Auflage ist ein unveränderter Abdruck der vorhergehenden Auflage.

Regensburg, im August 1892.

Die Verlagshandlung.

Register.

(Die Ziffern bedeuten die Seitenzahlen.)

Fastensuppen.

1. Geröstete Brodsuppe.

Man reibt zwei alte Milchbrode, läßt dann vier Loth (70 Gr.) Schmalz in einem Tiegel heiß werden und röstet das Brod darin unter beständigem Umrühren hellgelb, hierauf stellt man es vom Feuer und rührt zwei bis drei ganze Eier daran, gießt schwach gesalzenes kochendes Wasser langsam zu, stellt es wieder zum Feuer, rührt es so lange bis es kocht. Gibt dann die Suppe mit Muskatnuß gewürzt zu Tische. Nach Belieben kann man statt Muskatnuß auch fein geschnittenen Schnittlauch darauf streuen.

2. Geriebene Teigsuppe, geröstet.

Man läßt in einem Tiegel vier Loth (70 Gr.) Schmalz heiß werden, gibt den, mit einem Ei bereiteten, fein geriebenen Teig hinein und rührt das beständig, bis es hellgelb ist. Dann zieht man es vom Feuer zurück, schlägt zwei bis drei ganze Eier daran, verrührt es gut, gießt dann schwach gesalzenes kochendes Wasser, einen Löffel nach dem dem andern daran, verrührt es ganz fein, damit es keine Bätzchen gibt. Hierauf läßt man die Suppe gut auskochen.

3. Panadelsuppe.

Man bäht Schnitten von drei alten Milchbroden, legt sie in einen Tiegel, gießt schwach gesalzenes Wasser darauf. Damit läßt man es kochen bis die Schnitten ganz weich sind, treibt dann Alles durch ein Sieb, setzt es noch einmal zum Feuer und läßt es wieder kochen. In eine Suppenschüssel

verrührt man drei Eidottern mit einem Eßlöffel kaltem Wasser, gießt die Suppe unter beständigem Rühren daran, streut fein geschnittenen Schnittlauch darauf und gibt sie sogleich zu Tisch.

4. Geröstete Griessuppe.

In vier Loth (70 Gr.) Schmalz röstet man unter beständigem Rühren eine Obertasse feinen Gries hellgelb, gießt kochendes Wasser langsam daran, verrührt es gut, gibt Salz nach Geschmack daran. Hat es noch einmal gut aufgekocht, verrührt man drei Eidottern mit einem Eßlöffel kaltem Wasser in der Suppenschüssel, und gießt die Suppe unter beständigem Rühren daran. Man gibt gebähtes Brod hinein.

5. Reisschleimsuppe.

Vier Loth (70 Gr.) Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, dann ganz gut abgetrocknet, hierauf fein gestoßen und mit einer Maß Wasser zum Feuer gesetzt, fleißig umgerührt bis es anfängt dick zu werden, dann durch ein Haarsieb gegossen, noch einmal aufgekocht, gesalzen, hierauf mit drei Eidottern legirt. Man gibt einige gebähte Schnitten Weißbrod hinein.

6. Suppe von gebackenem Weißbrod.

Von drei Milchbroden werden feine Scheiben geschnitten, dieselben in heißem Schmalz auf einer flachen Pfanne auf beiden Seiten hellgelb gebacken. Hierauf gibt man sie in einen Tiegel, gießt schwach gesalzenes Wasser daran und kocht es zu einem Brei. Die Suppe wird vor dem Anrichten mit in Schmalz gelb gerösteten fein geschnittenen Zwiebeln aufgeschmalzen.

7. Kartoffelsuppe.

Fünf große, rohe Kartoffeln werden rein gewaschen, geschält und in kleine Stücke zerschnitten. Hierauf mit Wasser, Salz und einem Stücklein Sellerie ganz weich

gekocht, dann zu einem Brei verrührt, mit kochendem Wasser verdünnt, durch ein Sieb gegossen und mit Zwiebel aufgeschmalzen. Man gibt in Würfel geschnittenes und in Schmalz geröstetes Brod hinein.

8. Suppe von dürren Bohnen.

Eine halbe Maß (½ Liter) dürre, weiße Bohnen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und zu einem Brei verkocht. Alsdann läßt man in einem Tiegel ein Stück Butter heiß werden, röstet Mehl darin hellgelb, treibt die Bohnen mit etwas Wasser durch ein Sieb, gießt das Einbrenn damit an, verdünnt es noch nach Belieben und läßt es gut auskochen. Man gibt in Schmalz gebackene Schnitten von Milchbrod hinein.

9. Suppe von dürren Erbsen.

Eine halbe Maß (½ Liter) dürre Erbsen werden ausgesucht, rein gewaschen, mit Wasser und Salz unter fleißigem Umrühren zu einem Brei verkocht. Hierauf läßt man ein Stück Schmalz in einem Tiegel heiß werden, röstet Mehl darin hellgelb, treibt die Erbsen durch ein Sieb, gießt das Einbrenn damit an, verdünnt es noch mit Wasser nach, läßt es gut auskochen und gibt die Suppe mit in Würfel geschnittenem alten Milchbrod zu Tische.

*10. Suppe von grünen Erbsen.

Dazu nimmt man eine Maß (1 Liter) große, jedoch noch ganz zarte grüne Erbsen, wäscht sie und setzt sie mit etwas Salz, Wasser, einer geschnittenen Zwiebel und etwas grüner Petersilie in einem flachen Geschirr auf rasches Feuer, läßt die Erbsen weich werden und kurz kochen und stößt sie noch warm in einem Mörser. Während dem röstet man einen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Butter, jedoch so, daß das Mehl weiß bleibt, füllt es mit Fastenbrühe (siehe Nr. 14) auf und läßt es mit Peter=

silienwurzel und einer gelben Rübe auskochen, rührt es mit den gestoßenen grünen Erbsen ab, und streicht es durch ein feines Sieb. Die Suppe wird wieder heiß gerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit einem Stückchen recht frischer Butter gehoben und über in Würfel geschnittene, in Butter gebackene Weißbrode angerichtet.

*11. Russische Suppe.

Es werden gelbe Rüben, Petersiliewurzel, Sellerie, Porré, ein Stück Wirsing, das Grüne vom Petersilie und Sellerie nudelig geschnitten, wie zu einer Wurzelsuppe; dann schneidet man zwei Eßlöffel voll Sauerkraut, welches man etwas ausgedrückt hat, einigemal mit dem Messer durch und gibt es mit den Wurzeln und einem kleinen Stückchen Butter auf's Feuer und röstet das Ganze ein wenig unter fleißigem Rühren, staubt es mit einem Kochlöffel voll Mehl ein, füllt es mit Fastenbrühe (siehe Nr. 14) auf und läßt die Wurzeln unter fleißigem Abschaumen und Abfetten weich kochen, würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer und Mußkatnuß, läßt zwei Eßlöffel voll Paradiesäpfel-Marmelade (Tomate) mit aufkochen oder gibt in Ermanglung letzterer zwei bis drei Eßlöffel voll ausgepreßten Saft von geriebenen rothen Rüben (Rannen) daran und gibt die Suppe kochendheiß über gebähte Schwarzbrodschnitten.

12. Linsensuppe.

Eine halbe Maß (½ Liter) braune Linsen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und ganz weich gekocht. Alsdann werden sie durch ein Sieb getrieben. Währenddem läßt man ein Stück Schmalz in einem Tiegel zerschleichen, gibt Mehl hinein, röstet es gelb, treibt die Linsen durch ein Sieb und füllt das Einbrenn damit auf. Hierauf wird es noch mit kochendem Wasser verdünnt und gut ausgekocht. Vor dem Anrichten verrührt man zwei Eidottern mit einem Löffel

kaltem Wasser, gießt die Suppe daran und gibt, wenn nöthig, noch etwas Salz und in Würfel geschnittenes Weißbrod hinein.

13. Baumwollsuppe.

In einem Hafen (irdenen Topf) verrührt man sechs ganze Eier mit sechs Eßlöffel Mehl recht gut. Hierauf läßt man ein und eine halbe Maß ($1^1/_2$ Liter) Wasser mit etwas Salz kochend werden, gießt davon unter beständigem Rühren einen großen Löffel voll an die Eier. Dann schüttet man das Ganze, während man immer rührt, in das Wasser. Fängt es an zu gerinnen, das heißt, sieht die Suppe aus als wenn man Gries eingekocht hätte, so ist dieselbe fertig. Aufsieden darf sie nicht. Man brennt sie mit Zwiebeln auf und gibt gebähte Schnitten von Milchbrod hinein. Statt Zwiebeln kann man auch fein geschnittenen Schnittlauch darauf streuen. Die Suppe muß sogleich zu Tische gebracht werden.

14. Morcheln- (Morauchen-) Suppe.

Ein Teller voll Morcheln wird sehr rein gewaschen, dann in kochendem Salzwasser sechs bis acht Minuten lang gekocht. Hierauf gibt man sie in einen Seiher, gießt kaltes Wasser daran und läßt sie gut ablaufen. Dann werden sie mit einer abgeschälten Zwiebel und ein wenig Petersiliengrün recht fein gewiegt, hierauf gibt man ein Stückchen Butter in einen Tiegel und dünstet die fein gewiegten Morcheln darin, stäubt ein wenig Mehl daran, füllt sie mit Erbsenabsud auf und läßt sie gut auskochen. Man gibt sie mit Schnitten von gebähtem Brode zu Tische.

Erbsenabsud zu bereiten: Eine halbe Maß ($^1/_2$ Lit.) ganze Erbsen werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser und ein wenig Salz zum Feuer gesetzt und ganz weich gekocht, hierauf durch ein Sieb passirt, damit die Bälge zurück bleiben und nur das Klare durchseiht, dann mit

kochendem Wasser verdünnt. (Dieser Erbsenabsud wird zu den meisten Fastensuppen verwendet.)

15. Fischrogensuppe.

Ein Stück Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, rührt Mehl hinein, so viel es annimmt und läßt es unter beständigem Rühren gelb werden. Den Fischrogen siedet man in Essig mit Wasser, mit einer zerschnittenen Zwiebel und ein paar Pfefferkörnern. Dann legt man den Rogen heraus und gießt das Einbrenn mit dem Absud durch ein Sieb an, verdünnt es, wenn es noch nöthig ist, mit Erbsenabsud (Nr. 14), gibt Salz nach Belieben zu und läßt es noch gut auskochen. Vor dem Anrichten legt man den Rogen, welcher in kleine Stücke geschnitten sein muß, nebst einigen gebähten Schnitten von Milchbrod in die Suppe.

16. Rogensuppe auf eine andere Art.

Ein Stückchen Butter oder Schmalz läßt man heiß werden und röstet Mehl darin hellgelb, hierauf gibt man einen großen reingewaschenen Rogen hinein und dünstet ihn gut. Alsdann rührt man Erbsenabsud (Nr. 14) daran, läßt Alles gut zusammen aufkochen und salzt es nach Belieben. Man gibt die Suppe mit Schnitten von gebähtem Brode zu Tische. Man kann die Suppe auch mit ein wenig Essig säuern.

17. Froschschenkelsuppe.

Den Froschschenkeln werden die Zehen abgeschnitten, dann werden sie rein gewaschen, gesalzen, in Ei und Mehl umgewendet, auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz gelb gebacken. Hierauf in einem Mörser gestoßen, nachher mit einem Stückchen Butter in einem Tiegel gedünstet, zuletzt mit Erbsenabsud (Nr. 14) aufgefüllt und gut ausgekocht. Drei Eidottern mit einem Löffel kaltem Wasser in der Suppenschüssel verrührt. Endlich wird die Suppe durch ein Sieb daran gegossen, mit gebähten Schnitten zu Tische gegeben.

18. Fischsuppe.

Vier große Weißfische werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und das Fleisch von den Gräten abgelöst. Dasselbe hierauf mit einer abgeschälten Zwiebel und ein wenig Petersiliengrün ganz fein gewiegt. Ein Stück Butter läßt man zerschleichen, röstet Mehl darin gelb, dünstet die fein gewiegten Fische ein wenig und füllt dann das Ganze mit Salzwasser, besser Erbsenabsud (Nr. 14) auf und läßt es recht gut auskochen. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb über gebähte Brodschnitten.

19. Schneckensuppe.

Es werden fünfzehn Stück Schnecken in vorher siedend gemachtem Salzwasser gekocht, dann aus ihren Häusern genommen, die Schweife beseitigt, das Uebrige mit etwas Petersiliengrün fein gewiegt. Hierauf werden sie in vier Loth (70 Gr.) Butter gedünstet, dann mit zwei Löffel Mehl angestaubt, mit kochendem Erbsenabsud (Nr. 14) aufgefüllt, gut ausgekocht, dann durch ein Sieb gegossen, mit zwei Eigelb legirt und über gebähte Schnitten von Milchbrod angegossen.

20. Braune Schühsuppe von Fischen.

In einem Tiegel läßt man ein Stück Butter zerschleichen, darin dünstet man eine gelbe Rübe, geputzt und in Scheiben geschnitten, auch eine Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinakwurzel und eine große Zwiebel. Alsdann nimmt man ein Pfund (560 Gr.) Fisch (es mögen Karpfen, Schleihen oder Weißfische sein), schuppt sie ab, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke; den Kopf läßt man weg. Gibt die Fische zu den Wurzeln, salzt sie und läßt sie so lange dämpfen, bis Alles braun geworden ist, staubt einen Kochlöffel Mehl daran, dünstet diesen ein wenig mit, rührt es aber nicht um. Dann gießt man Erbsenabsud (Nr. 14) dazu und läßt es noch eine Stunde kochen. Hierauf wird die Suppe durch ein Sieb passirt und

wieder heiß gemacht. Man kann sie mit gebackenen Knödelchen oder gebackenen Erbsen zu Tische geben.

21. Einbrennsuppe.

Vier Loth (70 Gr.) Rindschmalz lasse man in einem Tiegel heiß werden, gebe Mehl hinein und lasse es mit etwas Salz braun rösten. Wenn es braun ist, kann man eine Prise Kümmel hineinwerfen und einige Minuten mitrösten. Dann füllt man es unter beständigem Rühren mit kochendem Wasser auf und läßt es gut auskochen. Beim Anrichten gießt man die Suppe über in Würfel geschnittenes weißes Brod, nach Belieben kann man sie mit zwei Eidottern legiren oder ganze Eier, auf je eine Person ein Ei, in die Suppe geben. Dieselben läßt man vor dem Anrichten ein wenig anziehen.

22. Krebssuppe.

Zwölf Stück große Krebse werden gewaschen, in kochendes Salzwasser geworfen und einmal aufgekocht. Alsdann werden die Schweife ausgelöst und einstweilen aufbewahrt. Nun wird das Innere der Krebse entfernt, und das Uebrige sammt Schalen und Scheeren in einem Mörser fein gestoßen. Indessen lasse man sechs Loth (106 Gr.) Butter in einem Tiegel zerschleichen, gebe die gestoßenen Krebse hinein und lasse dies unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde lang rösten, fülle es mit Erbsenabsud (Nr. 14) auf und lasse es wieder eine halbe Stunde kochen, gieße es dann durch ein Sieb in einen Topf und lasse es ruhig stehen, damit, was unrein ist, sich zu Boden setzt. Das Fette (die Krebsbutter) nehme man oben mit einem Löffel herunter und bewahre sie eigens auf. Dann gebe man ein Stück Butter in einen Tiegel, röste Mehl darin hellgelb, gieße es mit dem Absud der Krebse an und lasse es gut auskochen. Hernach bähe man zwei Milchbrode, gieße die Suppe darüber, gebe die Krebsschwänzchen hinein und zuletzt gieße man die Butter oben darauf.

23. Krebssuppe auf andere Art.

Die Krebse werden ebenfalls gewaschen, in kochendem Salzwasser gesotten bis sie roth sind, dann die Schweife ausgelöst und aufbewahrt. Das Mittlere herausgenommen und sorgfältig gereinigt.

Ein Milchbrod wird in Scheiben geschnitten, ein Stück Schmalz auf einer flachen Pfanne heiß gemacht, das Brod mit zwei ganzen Eiern schön gelb gebacken und mit den Krebsen und einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter im Mörser ganz fein gestoßen. Alsdann kommt es in einen Tiegel und wird geröstet, darauf staubt man es mit einem Kochlöffel Mehl an, füllt es mit Erbsenabsud (Nr. 14) auf und läßt es gut aufkochen. Hernach gießt man es durch ein Sieb, läßt es wieder kochen bis sich die Butter oben zeigt, schöpft diese ab und bewahrt sie bis zum Anrichten auf. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit zwei Eigelb, und gibt die Krebsbutter oben darauf. Mit den Schweifchen, sowie mit gebähten oder gebackenen Brodschnitten, gebackenen Erbsen oder Knödeln wird sie zu Tische gegeben.

24. Krebssuppe mit Milch.

Zwölf Krebse werden gewaschen, gesotten, das Mittlere herausgenommen, gereinigt, die Schwänzchen ausgelöst und eigens aufbewahrt. Dann werden die Krebse in einem Mörser mit einem Stückchen Butter gestoßen und so lange in einem Tiegel gedünstet, bis die Butter roth ist. Dann werden sie mit kochendem Wasser aufgefüllt, eine halbe Stunde gekocht, abgegossen, alsdann ruhig stehen gelassen, hierauf wird die Butter herunter genommen und aufbewahrt. Währenddem lasse man Rahm kochend werden, gebe Zucker und fein gestoßenen Zimmt daran, gebe die Krebsbutter oben darauf und gieße das Ganze über gebähte Schnitten von Milchbrod. Zuletzt lege man die Krebsschwänzchen in die Suppe.

25. Krebssuppe mit Mandeln.

Die Zubereitung ist ganz dieselbe wie solche unter Nr. 24 beschrieben wurde, nur wird eine Handvoll süße abgezogene Mandeln mit einem Löffel kaltem Rahm recht fein gestoßen und mit dem zur Suppe bestimmten Rahm eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten muß der Rahm mit den Mandeln durch ein Sieb gegossen werden, dann kommt die Krebsbutter oben darauf. Zuletzt werden gebähte Brodschnitten und die Krebsschwänzchen in die Suppe gelegt.

*26. Krebssuppe mit Reismehl.

Zwölf Stück große Krebse werden, wie in Nr. 22 gezeigt wurde, abgekocht, die Scheeren und Schweifchen sorgfältig ausgebrochen und aufbewahrt. Die Schalen werden mit acht Loth (140 Gr.) Butter im Mörser recht fein gestoßen und dann auf dem Feuer unter fleißigem Rühren eine Viertelstunde lang geröstet, mit der nöthigen Fastenbrühe (siehe Nr. 14) oder nur mit Wasser aufgefüllt eine Viertelstunde kochen lassen und dann durch ein Tuch gepreßt. Die auf der Höhe schwimmende Krebsbutter nimmt man sorgfältig ab und röstet acht Loth (140 Gr.) Reismehl damit, füllt dann mit der Krebsbrühe wie eine Sauce unter beständigem Rühren das Reismehl auf und läßt es zehn Minuten auskochen, legirt die Suppe mit fünf Eidottern und richtet sie, nachdem sie mit Salz und Muskatnuß gewürzt wurde, über die Krebsscheeren und Schweifchen an. Es kann auch etwas weich gekochter ganzer Reis, aber auch runde Brodkrüstchen und kleine Fischklöschen, wie selbe Nr. 47 beschrieben sind, dazu gegeben werden, nur dürfen letztere nicht in Schmalz gebacken, sondern müssen in Salzwasser abgekocht sein.

27. Milchsuppe.

Man siede anderthalb Maß (1 ½ Liter) Rahm oder Milch. Wenn man will, kann man ein Zimmt- oder

Vanillestengelchen darin sieden. Gieße dann die kochende Milch, in welche man Zucker nach Geschmack gegeben hat, über gebähte Brodschnitten.

28. Milchsuppe auf andere Art.

Zwei Milchbrode zerschneide man in feine Schnitten, zerkoche sie ganz fein mit Rahm oder Milch zu einem dünnen Brei, dann kann man sie beim Anrichten mit Zucker oder Salz würzen und mit zwei Eidottern legiren.

29. Milchsuppe mit Griesmehl.

Eine Maß (1 Liter) Rahm oder Milch mache man kochend, lasse eine obere Kaffeetasse Griesmehl unter beständigem Rühren in dieselbe laufen, koche sie eine halbe Stunde. Sollte die Suppe nicht dünn genug sein, gibt man noch Milch nach. Man kann sie entweder salzen, oder mit Zucker und Zimmt bestreuen.

30. Milchsuppe mit Reis.

Zwei Loth (35 Gr.) Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, mit einer Maß (1 Liter) Milch zum Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht, mit Zucker und Zimmt oder mit Salz gewürzt. Ist die Suppe zu dick, wird Milch nachgegossen.

31. Milchsuppe mit Maccaroni.

Die Maccaroninudeln werden zweimal mit kochendem Wasser übergossen, dann in einen Seiher zum Ablaufen gethan. Währenddem läßt man Milch mit einem Stück Zimmt oder Vanille nebst einem Stück Zucker kochend werden, rührt dann die Maccaroninudeln hinein und kocht sie noch eine Viertelstunde. Hierauf gibt man die Suppe sogleich zu Tisch.

32. Chokoladesuppe.

Man koche in anderthalb Maß (1½ Liter) Milch drei Täfelchen sechs Loth (100 Gr.) fein geriebene Chokolade, und gebe Zucker nach Belieben zu. Nach mehrmaligem Aufsieden

gieße man sie über gebähtes Brod. Wenn man will, kann man sie auch mit zwei Eidottern legiren.

33. Falsche Chokoladesuppe.

Ein Stück Butter oder Schmalz läßt man in einem Tiegel zerschleichen, gibt Mehl hinein soviel es annimmt nebst einem Stückchen Zucker und röstet es braun, dann gießt man es unter beständigem Umrühren mit kochender Milch an, und läßt sie mehrmals aufkochen. Man gibt gebähtes Brod hinein, Zucker nach Belieben, ebenso Zimmt oder Vanille.

34. Weinsuppe.

Anderthalb Maß (1½ Liter) weißer Wein, mit Zucker und etwas Citronenschale, wird kochend gemacht, dann an acht bis zehn Eidottern, die vorher mit etwas Wasser gut verrührt sind, gegossen und über gebähtes Brod angerichtet.

*35. Weinsuppe mit Tapioka (Sago).

Vier Loth (70 Gr.) Tapioka werden in einer halben Maß (½ Liter) kochendem Wasser ein paarmal aufgekocht und dann warm gestellt. Währenddem schlägt man über dem Feuer eine Maß (1 Liter) weißen Wein mit acht Eidottern, acht Loth (140 Gr.) Zucker und etwas ganzen Zimmt so lange, bis das Ganze kochendheiß sich bindet; dann schlägt man es noch zwei Minuten vom Feuer entfernt, um eine mögliche Gerinnung zu verhüten, zieht das Stückchen Zimmt heraus und gibt den Sago unter fleißigem Rühren darunter und in die Suppenschale. Zierlich geschnittene Brodschnittchen, welche man mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Bratrohr glacirt hat, werden auf einem Teller dazu gegeben.

36. Biersuppe.

Eine Maß (1 Liter) braunes Bier nebst etwas Zucker mache man kochend, und schäume es gut ab. Dann schlage

man sechs bis acht Eidottern, mit Zucker je nach Geschmack, in einem Topfe recht gut ab, und gieße das siedende Bier unter beständigem Rühren daran, zuletzt fügt man noch sechs Löffel Milch bei. Ueber gebähtes Brod kann man sie anrichten.

37. Biersuppe auf andere Art.

Ein Stückchen Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, gibt Mehl hinein, röstet es gelb, gießt es mit siedendem Bier an und läßt es einmal aufkochen. Dann verrührt man Eidotter in einem Topfe mit gestoßenem Zucker recht gut und gießt das kochende Bier daran. Man gibt in Würfel geschnittenes Brod hinein.

38. Biersuppe auf dritte Art.

Zwei kleine Löffel Mehl werden mit zwei ganzen Eiern und einer halben Obertasse kalter Milch recht glatt gerührt, dann wieder eine halbe Maß (1/2 Liter) Milch und eine halbe Maß (1/2 Liter) Bier daran gegossen und dies auf dem Feuer so lange gerührt bis es anfängt dick zu werden; kochen darf es nicht, sonst gerinnt es. Weißbrod, welches in Würfel geschnitten ist, wird in Schmalz geröstet, die Suppe nach Belieben gesüßt, und über das Brod angerichtet.

39. Mandelsuppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln werden sehr fein gewiegt, dann mit einer Handvoll fein gestoßenem Zucker in einer Pfanne auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren gelb geröstet. Dann wird eine Maß (1 Liter) kochende Milch daran gegossen, etwas gestoßener Zimmt daran gegeben. Hierauf läßt man sie eine Viertelstunde kochen, legirt sie mit zwei Eidottern und richtet sie über in Schmalz gebackene Brodschnitten an.

40. Mandelsuppe auf andere Art.

Vier Loth (70 Gr.) abgezogene süße Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen, werden zu Staub gewiegt,

in eine Maß Rahm (oder Milch) mit Zucker, einem Stengelchen Vanille oder einem Zimmtrindchen, eine Viertelstunde gekocht. Dann durch ein Sieb gegossen, mit drei Eidottern legirt und über gebähte Brodschnitten angerichtet.

41. Holdersuppe.

Eine Maß (1 Liter) abgestreifte, reingewaschene Holderbeeren werden mit anderthalb Maß ($1^1/_2$ Liter) Wasser, einem Stück Zucker und einem Zimmtrindchen an's Feuer gesetzt und eine Stunde, während öfterem Umrühren, ganz verkocht. Dann werden zwei Löffel Mehl mit etwas Wasser zu einem Teiglein angerührt, daran gegeben, mit Milch verdünnt, noch gut ausgekocht, dann durch ein Sieb passirt und über gebähtes Brod angerichtet.

42. Kirschensuppe.

Man wäscht ein halbes Pfund (280 Gr.) schwarze, gedörrte Kirschen in heißem Wasser und kocht sie mit einem Stück Zucker, etwas Zimmt und Wasser weich. Dann nimmt man die Kirschen aus der Sauce heraus, stößt sie im Mörser nicht zu stark, gibt sie in die Sauce zurück, staubt sie mit zwei Löffel Mehl an, gibt eine halbe Flasche Wein, sowie etwas Wasser dazu und kocht sie gut aus. Gießt sie dann durch ein Haarsieb; sollte die Suppe zu dick sein, gibt man noch Wasser nach. Ueber gebähtes Brod wird sie dann angerichtet.

43. Kirschensuppe auf andere Art.

Wird ebenso bereitet, wie Nr. 42 beschrieben, nur werden anstatt der gedörrten, frische Kirschen und anstatt einem halben Pfund (280 Gr.), ein Pfund (560 Gr.) genommen.

44. Kirschensuppe auf dritte Art.

Ein Pfund (560 Gr.) schwarze, frische Kirschen werden ausgesteint. Ein Löffel Mehl wird in einem

Stückchen Butter gelb geröstet, die Kirschen darin ganz weich gedämpft. Sodann gießt man halb Wasser und halb Wein daran nebst etwas Citronenschale, einem Zimmtrindchen, einer Nelke und Zucker und läßt es eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten wird die Suppe durch ein Sieb über in Schmalz gebackenes Brod gegossen. Man kann auch gebackene Erbsen oder Mandelknödelchen (siehe Nr. 59) hinein geben.

45. Weichselsuppe.

Ist ganz dasselbe Verfahren wie in Nr. 42, 43 und 44 beschrieben wurde; nur werden anstatt Kirschen, Weichseln genommen.

46. Aepfelsuppe.

Zu einem Quart ($^1/_4$ Liter) Wein und einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) Wasser nimmt man vier Borsdorfer oder sonst gute Aepfel, schält sie, schneidet sie in kleine Stücke und läßt sie mit Zucker, einem ganzen Zimmtrindchen und einer Citronenschale im Wein und Wasser so lange kochen, bis sie so weich sind, daß man sie durch ein Sieb treiben kann. Macht dies noch einmal kochend, verdünnt es, wenn es nöthig, noch mit etwas Wasser und Wein, legirt es mit einer Eidotter, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes und im Schmalz geröstetes Brod an.

Allerlei Einlagen für Fastensuppen.

---

47. Fischknödel.

Dazu eignen sich die sogenannten Weißfische am besten. Man schuppt zwei Stücke (jedes zu ungefähr einem halben Pfund) (280 Gr.) ab, nimmt sie aus, wäscht sie, häutet sie ab, löst das Fleisch von den Gräten, wiegt dasselbe

2*

nebst einer kleinen halben Zwiebel und ein wenig Petersiliengrün recht fein, rührt dann drei Loth (52 Gr.) Butter zu Schaum, schlägt zwei ganze Eier, eines nach dem andern, daran, verrührt es gut und gibt die gewiegten Fische hinein. Dann gießt man eine Obertasse kalte Milch daran, rührt beständig fort und gießt nach und nach so viel Milch hinzu, bis es ein gutes Quart (¹/₄ Liter) ist. Im Ganzen darf man eine Viertelstunde rühren: je länger man rührt, desto mehr Milch nehmen sie an und desto feiner werden sie. Zuletzt rührt man einen Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel feine Bröseln und ein wenig geriebene Muskatnuß daran. Mit einem Löffel nimmt man so viel Teig, als man zu einem Knödelchen nöthig hat, wendet dies in Mehl um. Nachdem man alle geformt hat, bäckt man sie im heißen Schmalz schwimmend, unter beständigem Umrühren mit einem Blechlöffel, braun.

48. Knödel von abgetrocknetem Brod.

Drei Milchbrode werden abgeschält, jedes in vier Theile zerschnitten und in kalte Milch eingeweicht. Nach einer Stunde wird das Brod recht fest ausgedrückt, in einem Tiegel mit vier Loth (70 Gr.) Butter auf dem Feuer so lange abgetrocknet, bis es ganz fein ist und sich zusammenballt. Dann läßt man es in einer Schüssel erkalten. Alsdann rührt man drei ganze Eier, eines nach dem andern, daran, sowie auch etwas Salz.

Hierauf mache man Rindsschmalz in einer tiefen Pfanne siedend, lege mit einem Blechlöffel kleine Knödel ein und wende sie mit demselben Löffel in der Pfanne beständig um, damit sie in der Farbe gleich werden, und backe sie braun.

49. Abgetriebene, kleine Brodknödel.

Vier Loth (70 Gr.) Butter wird schaumig gerührt, vier ganze Eier, eines nach dem andern, daran gerührt.

Drei altgebackene Milchbrode werden zu Bröseln gerieben, so viel davon hineingerührt, bis es so fest ist, daß sich leicht Knödel daraus drehen lassen. Etwas Salz, ein wenig Petersiliengrün, eine halbe kleine Zwiebel, ein Citronenschälchen fein gewiegt, wird ebenfalls darunter gerührt.

50. Gebackene, kleine Brodknödel.

Der Teig wird ebenso bereitet wie bei Nr. 49, nur wird ein Löffel kalte Milch beigefügt. Dann wird Schmalz heiß gemacht, die Klößchen vorher alle gedreht, indem man hie und da die Hand in Mehl taucht, alsdann in's Schmalz gelegt und beständig mit dem Blechlöffel umgewendet, damit sie gleich backen.

51. Brodknödel mit Krebsen.

Die Masse wird bereitet wie Nr. 49, nur nimmt man statt der gewöhnlichen Butter Krebsbutter und wiegt vor dem Zusammendrehen von acht gesottenen Krebsen die Scheeren und Schweifchen recht fein und rührt sie darunter. Dann werden sie in kochender Fastenbrühe (Nr. 14) gesotten.

52. Gebackene Erbsen.

Man läßt ein Quart (1/4 Liter) Milch mit einem nußgroßen Stückchen Schmalz in einer Pfanne kochend werden, gebe ein Schoppenglas (1/4 Liter) voll Mehl hinein und rühre es auf dem Feuer so lange, bis es sich von der Pfanne löst. Dann salze man es, und rühre noch vom Feuer weg vier ganze Eier, je eines nach dem andern, daran. Dann lasse man den Teig zugedeckt stehen, bis er fast kalt ist. Hierauf macht man Schmalz in einer tiefen Pfanne siedend, gibt mit einem kleinen Löffel, den man öfter in's heiße Schmalz taucht, kleine erbsengroße Theilchen in das heiße Schmalz, wendet die Erbsen fleißig um. Sind sie hellbraun, schöpft man sie in einen Durchschlag.

53. Gebrühte Knödel in Krebssuppen.

Man lasse ein Quart (¼ Liter) Milch kochend werden, streue Mehl hinein, bis es ein dicker Teig ist, trocknet denselben auf dem Feuer so lange, bis er ganz fein ist, dann rührt man zwei bis drei ganze Eier daran, salzt ihn ein wenig, formt aus diesem Teig mit Mehl lange Würstchen, schneidet davon Stückchen wie Pfeffernüsse, rollt sie rund und bäckt sie in heißem Schmalz.

54. Spinatknödelchen.

Eine Handvoll Spinat wird gewaschen, gebrüht und nach einer Viertelstunde fest ausgedrückt, hierauf mit einer halben kleinen Zwiebel recht fein gewiegt. Dann drei Loth (52 Gr.) Butter schaumig gerührt, ein Milchbrod in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt daran gerührt; ebenso etwas Salz und ein ganzes Ei. Alsdann werden Knödel daraus geformt und dann gesotten.

55. Goldwürfel.

Drei Milchbrode werden in große Würfel geschnitten, drei Eier, drei Löffel kalte Milch und eine Prise Salz verrührt, die Würfel darin eine halbe Stunde eingeweicht, wonach sie in heißem Schmalz gelb gebacken werden. Während des Backens müssen sie in der Pfanne mit einem Blechlöffel fleißig umgerührt werden, damit sie gleich werden. Hierauf gibt man sie in einen Durchschlag.

56. Gebackenes Herrenbrod.

Man schneide altes Milchbrod in dünne Scheiben, verrühre zwei ganze Eier, vier Löffel kalte Milch und wenig Salz, weiche die Schnitten eine Viertelstunde darin ein und backe sie in heißem Schmalz.

57. Süße Semmelwürstchen in Weinsuppen.

Ein viertel Pfund (140 Gr.) Zucker wird mit drei ganzen Eiern schaumig gerührt, so viel Brösel darunter

gemengt, bis sich aus dem Teig kleine Würstchen formen lassen, doch darf der Teig nicht zu fest sein. Dann werden sie in heißem Schmalz schwimmend gebacken.

58. Weinschnitten.

Altes Milchbrod wird abgerieben, Scheiben daraus geschnitten, diese zuerst in kaltem Wein und dann in Ei, welches mit Zucker und etwas gestoßenem Zimmt verrührt ist, eingeweicht. Hierauf in heißem Schmalz gebacken.

59. Mandelknödel.

Vier Loth (70 Gr.) süße abgezogene, fein gewiegte Mandeln, vier Loth (70 Gr.) Zucker und drei ganze Eier werden schaumig gerührt, dann so viel Bröseln darunter gemischt, bis man Knödel daraus formen kann, welche man in heißem Schmalz schwimmend backt. Hierauf werden sie in heißem kochendem Wein gesotten und die Weinsuppe (Nr. 34) darüber gegossen.

Gemüse für Fasttage.

60. Kartoffel-Püréе mit Milch.

Die Kartoffeln werden roh geschält, zerschnitten und gewaschen und in einem Topfe in Salzwasser ganz weich gekocht, alsdann wird das Salzwasser abgegossen, die Kartoffeln ganz fein zerdrückt, hierauf kochende Milch nebst einem kleinen Stückchen Butter daran gerührt. Es kann mit gerösteten Semmelbröseln oder Zwiebeln aufgeschmalzen werden.

Es ist gut, wenn das Pürée ganz kurz vor dem Anrichten bereitet wird, damit es sein schönes Ansehen behält.

61. Gebratene Kartoffeln.

Kleine runde Kartoffeln werden, nachdem sie weich gesotten und abgeschält sind, in einen Tiegel, in welchem

man Butter hat zerschleichen lassen, gleichmäßig neben einander gelegt, gesalzen und so lange gebraten, bis sie auf einer Seite schön bräunlich sind. Alsdann wendet man sie um und bratet sie auch auf der andern Seite.

62. Geschwungene Kartoffeln mit Petersiliengrün.

Rohe große Kartoffeln werden abgeschält, würfelartig geschnitten, oder mit einem Ausstecher rund ausgestochen und eine Stunde in frisches Wasser gelegt. Alsdann werden dieselben in Wasser mit etwas Salz in einem Tiegel oder Hafen weich gesotten, abgegossen, und ein Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie, ein Stück frische Butter und ein Löffel Wasser daran gegeben. Hierauf schwingt man sie ein paarmal im Tiegel und läßt sie an einem warmen Orte stehen. Nach einer Viertelstunde wiederholt man das Schwingen und gibt sie alsdann sogleich zu Tisch.

63. Geschwungene Kartoffeln mit Petersiliengrün auf andere Art.

Die abgeschälten, würfelartig geschnittenen oder rund ausgestochenen, in Salzwasser weich gekochten und abgegossenen Kartoffeln gibt man in eine Gemüseschüssel, hierauf übergießt man sie mit folgender Sauce: Vier Loth (70 Gr.) Butter wird mit etwas fein gewiegtem Petersiliengrün und zwei Eßlöffel Salzwasser in einem Messing-Pfännchen auf offenem Feuer so lange geschwungen, bis es mehrmals aufgekocht hat und eine dicke Sauce ist.

64. Geröstete Kartoffeln.

Gesottene Kartoffeln werden abgeschält und in dünne runde Scheiben geschnitten. In einer flachen Pfanne läßt man Butter zerschleichen, gibt die Kartoffeln nebst einer, in feine Stückchen zerschnittenen Zwiebel, Salz nach Belieben, etwas Kümmel hinein und röstet sie unter öfterm Umwenden mit dem Schäufelchen schön bräunlich.

65. Kartoffelschnitze mit Zwiebeln.

Rohe Kartoffeln werden abgeschält, in vier Theile zerschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gesotten, das Wasser alsdann abgegossen und auf eine Platte oder Schüssel angerichtet, etwas Fastenbrühe (Nr. 14) darüber gegossen. In einem Pfännchen wird ein Stück Schmalz heiß gemacht, eine fein geschnittene Zwiebel darin hellgelb geröstet, zuletzt zwei Löffel Semmelbröseln hinzugemischt und das Ganze über die Kartoffeln gegossen.

66. Gebratene Kartoffeln mit Zucker.

Runde, rohe, kleine Kartoffeln werden abgeschält und gewaschen, dann jede mit Salz eingerieben und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt zwei Löffel gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn ein wenig gelb werden. Dann setzt man die Kartoffeln gleichmäßig nebeneinander hinein, gießt so viel siedende Milch daran, bis die Kartoffeln halb damit bedeckt sind, deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen, bis sie eine gelbe Kruste haben, dann wendet man sie um, damit sie auch auf der andern Seite gelb werden.

67. Kartoffelgemüse mit Häring.

Ein Häring wird, nachdem man ihn eine Stunde in Milchwasser gelegt hat, abgehäutet, von den Gräten befreit und in kleine Würfel geschnitten; ebenso werden weich gekochte Kartoffeln in dünne runde Scheiben zerschnitten. Alsdann bestreicht man eine runde Form gut mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Häring hinein, und fährt damit fort, bis die Form beinahe voll ist, alsdann verrührt man zwei Eidotter mit einem Schoppen (1/4 Liter) sauern Rahm, salzt es ein wenig und gießt es über Kartoffeln und Häring. Das Ganze wird eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze im Rohre gebacken und mit der Form zu Tische gegeben.

68. Kartoffel-Pudding als Gemüse.

Sechs große Kartoffeln werden abgeschält, zerschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und durch ein Sieb oder Seiher gedrückt. Dann wird ein viertel Pfund (140 Gr.) Butter zu Schaum gerührt, sechs Eidottern hinein gethan und ein halbes Pfund (280 Gr.) durchgedrückte Kartoffeln daran gerührt, gesalzen, sechs Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, eingefüllt, eine Stunde im Dunst gesotten, alsdann auf eine runde Platte gestürzt. Dann gibt man in ein Pfännchen ein Stückchen Butter, ein wenig feingewiegte Petersilie und einen Löffel Wasser, schwingt es auf dem Feuer beständig, bis es anfängt zu kochen und eine dicke Sauce wird, damit übergießt man den Pudding.

69. Geriebene Kartoffeln geröstet.

Kalte, gekochte Kartoffeln werden abgeschält und gerieben. Hierauf gibt man ein Stück Butter auf eine flache Pfanne, läßt es heiß werden, gibt einen Löffel zerschnittene Zwiebeln hinein, sowie die geriebenen Kartoffeln und etwas Salz. Man kehrt dieselben öfter mit dem Backschäufelchen um, bis sie schöne gelbe Krusten haben. Hierauf werden einige ganze Eier verrührt, darüber gegossen und Alles unter öfterm Umwenden noch geröstet. Die so bereiteten Kartoffeln werden zu sauerem Fisch servirt.

70. Glasirte Kartoffeln.

Runde, weiße Kartoffeln werden gewaschen, gesotten und abgeschält. Hierauf mit einem Messer oder Kartoffelausstecher gleichmäßig rund gemacht. Alsdann läßt man Butter mit Zucker heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein und läßt sie unter beständigem Rütteln gelb werden.

71. Gedünstetes Sauerkraut.

Dasselbe wird in einem Tiegel mit Wasser und einem Stück Butter weich gedünstet. Hierauf wird etwas Mehl

mit Wasser zu einem Teiglein glatt angerührt, dies an das Kraut gegeben und so noch eine Viertelstunde gekocht.

72. Gewöhnliches Sauerkraut.

Das Kraut wird mit Wasser, einem Stück Butter zwei Stunden lang unter öfterm Umrühren gekocht, und falls es zu sehr einkocht, gießt man noch Wasser nach. Dann nimmt man eigroß Schmalz, läßt es heiß werden, gibt so viel Mehl, als es annimmt, hinein, läßt es unter beständigem Rühren gelb werden, dann gibt man einen Löffel fein geschnittene Zwiebeln hinein, gießt es mit Krautwasser glatt und rührt dann das Einbrenn an das Kraut. Nachdem es noch eine halbe Stunde gekocht hat, ist es fertig.

73. Sauerkraut auf dritte Art.

Man kocht das Sauerkraut mit Wasser und einem Stück Butter halb weich. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man es in einen Durchschlag. Indessen läßt man ein Stück Butter in einem Tiegel oder Kasserol zerschleichen, gibt klein geschnittene Zwiebeln hinein. Sind dieselben hell gelb, gibt man das Kraut hinein und dünstet es noch ganz weich. Kurz vor dem Anrichten staubt man es mit ein paar Löffel Mehl an und gießt etwas Wasser daran. Sollte es nicht sauer genug sein, kann man etwas Citronensaft, Essig oder Wein daran geben. Nach Belieben kann man auch einen Apfel mitdünsten.

74. Hechtenkraut.

Das Sauerkraut wird nach Nr. 72 fertig gekocht. Alsdann backt oder siedet man einen Hecht in Salzwasser, nimmt nach dem Erkalten desselben die Gräte sorgfältig heraus und zupft den Hecht ganz fein. Dann bestreicht man eine ächte Porzellanschüssel, welche die Hitze ertragen kann, innen gut mit Butter, gibt eine fingerdicke Lage Kraut, dann eine Schichte zerzupften Hecht hinein und fährt damit fort, bis die Schüssel fast voll ist. Es muß

jedoch die oberste und unterste Lage Kraut sein. Zuletzt wird fein geriebenes, braunes Milchbrod darauf gestreut und das Ganze im Ofen gebraten.

75. Sauerkraut mit Stockfisch.

Ist dasselbe Verfahren, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben wurde, nur nimmt man statt Hecht weich gekochten Stockfisch.

76. Rübenkraut, gedünstet.

Man gibt ein Stück Butter in einen Tiegel nebst einem Löffel fein geschnittene Zwiebeln, thut das Rübenkraut dazu und dünstet es zwei Stunden, währenddem man es hie und da umrührt. Zuletzt staubt man ein wenig Mehl daran oder gibt ein gelbes Einbrenn daran, und kocht es noch eine halbe Stunde.

77. Blumenkohl mit sauerm Rahm.

Ist der Blumenkohl in Salzwasser weich gekocht, so wird er zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt. Dann wird eine ächte Porzellanplatte mit Butter bestrichen, der Blumenkohl darauf gelegt, mit sauerm Rahm übergossen und mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut, sodann eine Viertelstunde im Rohr gebacken.

78. Spargel mit Rühreiern.

Der geputzte und in Salzwasser weich gekochte Spargel wird mit sehr weich eingerührten Eiern übergossen. Mit Salz und Muskatnuß gewürzt.

79. Grüne Erbsen.

Frisch gepflückt bleiben sie am schönsten grün. Sind dieselben in einer Messingpfanne in kochendem Salzwasser fast weich gekocht, wird das Wasser abgegossen, dieselben in einem Tiegel mit einem Stück Butter, einem Kaffeelöffel fein gestoßenem Zucker, etwas Salz, einem Löffel

Wasser und etwas Mehl noch ganz weich gedünstet. Nach einer halben Stunde sind sie fertig.

80. Pilzlinge (Schwämme).

Der Stengel wird abgeschnitten und die Pilzlinge blätterweise aufgeschnitten, dann rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stück Butter, etwas Salz und einem Löffel fein gewiegte Petersilie eine halbe Stunde gedünstet, dann mit einem Kaffeelöffel Mehl angestaubt und noch ein wenig gekocht. Nach Belieben auch etwas Essig daran gegeben.

81. Pilzlinge, krustirt.

Man schneidet von den Schwämmen die Stengel und alles Braune sorgfältig ab, blättert sie recht fein auf, wäscht sie und gibt sie dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Währenddem schneidet man zwei Zwiebeln in kleine Würfel, röstet sie in einem Tiegel oder Kasserol mit einem Stück Butter, jedoch so, daß sie weiß bleiben. Gibt dann die Schwämme nebst etwas Pfeffer, Salz und einem halben Schoppen (1/8 Liter) sauern Rahm hinein, und läßt sie unter beständigem Umrühren auf raschem Feuer so lange kochen, bis nur mehr eine kurze Sauce daran ist. Die Schwämme kommen dann auf eine ächte Porzellanplatte, welche die Ofenhitze verträgt, werden dann mit braunem, geriebenem Milchbrod und etwas geriebenem Parmesankäse bestreut, mit verlaufener Butter beträufelt und im Ofen rasch gebraten.

82. Morcheln (Morauchen).

Ein Stückchen Butter läßt man zerschleichen, darin eine gewiegte, kleine Zwiebel nebst Petersiliengrün flüchtig anlaufen. Dann gibt man die öfter gewaschenen Morcheln hinein, dünstet sie eine Viertelstunde, staubt etwas Mehl daran, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, gießt etwas Wasser, besser Fastenbrühe (Nr. 14) daran und kocht sie noch ein wenig. Sie dürfen jedoch nicht zu

flüssig werden. Nach Belieben kann man auch etwas Essig oder Citronensaft daran geben.

83. Champignons.

Die unterste Spitze des Stengels wird abgeschnitten, die Champignons sehr rein gewaschen, abgetrocknet, in Butter mit Salz und fein gewiegter Petersilie gedünstet, mit ein wenig Mehl angestaubt, etwas Fastenbrühe oder Erbsenabsud daran gegossen und noch ein wenig gekocht.

Sollten die Champignons groß sein, werden sie zerschnitten.

Fisch-, Krebs-, Frosch- und Schneckenspeisen.

---

84. Schleien, blau gesotten.

Die Fische werden getödtet, aufgeschnitten, ausgenommen und gewaschen. Hierauf salzt man sie ein und läßt sie eine Stunde liegen. Indessen läßt man zwei Theile Essig, einen Theil Wasser, Lorbeerblätter, Citronenschale, Zwiebel in Scheiben geschnitten, einige Pfefferkörner und etwas Salz kochend werden, gibt die Fische hinein und kocht sie darin.

85. Schleien auf dem Rost gebraten.

Nachdem man die Fische wie oben beschrieben hergerichtet hat, salzt man sie ein und läßt sie eine Stunde liegen. Hierauf trocknet man sie mit einem Tuche ab, läßt ein Stück Butter zerschleichen, taucht jeden Fisch darin ein, kehrt sie dann in Semmelbröseln um und legt sie auf einen heißen Rost. Die Fische müssen sehr langsam gebraten werden, hie und da beträufelt man sie mit zerlassener Butter oder Schmalz, damit sie saftig zu Tische

kommen, auch muß man sie einigemal umwenden, damit sie nicht anbrennen.

86. Karpfen, blau gesotten.

Nachdem der Karpfen abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er eingesalzen und mit kaltem Essig ein wenig überspritzt, damit er schön blau wird; dann läßt man ihn eine Stunde ruhen, spaltet ihn der Länge nach und macht von einem drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) schweren Karpfen sechs bis acht Stücke. Hierauf gibt man in einen Tiegel guten, nicht zu scharfen Essig, eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Citronenscheibe und eine kleine Citronenschale, ein Lorbeerblatt, zwei ganze Nelken, etwas Salz und drei bis vier Pfefferkörner, läßt Alles siedend werden, gibt den Fisch hinein und läßt ihn weich kochen, nimmt ihn dann heraus, legt ihn in eine Schüssel, läßt den Essig noch eine halbe Stunde kochen; sollte er zu scharf sein, gießt man etwas Wasser dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch und garnirt ihn mit Citronenscheiben.

87. Karpfen in brauner Sauce.

Man schuppe und wasche den Karpfen rein; beim Ausnehmen fange man das Blut in ein wenig Essig auf, salze ihn gut, spalte ihn in der Mitte der Länge nach, schneide ihn dann quer in beliebige Stücke. In Essig, mit etwas Wasser verdünnt, gebe man eine große Zwiebel in Scheiben geschnitten, eine Citronenschale, Pfefferkörner, Nelken, ein Lorbeerblatt, Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, etwas Salz und lasse dies siedend werden, lege den Fisch hinein und koche ihn weich. Währenddem lasse man ein Stück Butter, besser noch Schmalz, in einem Tiegel zerschleichen, rühre so viel Mehl hinein, als es annimmt, gebe ein Stückchen Zucker hinein und lasse es schön braun rösten, während man es fleißig umrührt. Dann gießt man den Essig,

worin der Fisch gesotten, durch einen Seiher an das Einbrenn, einen Löffel nach dem andern, unter beständigem Rühren, und zwar so viel, bis es eine flüssige Sauce ist. Diese läßt man gut auskochen; kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man das Blut an die kochende Sauce. Den Fisch legt man warm auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

88. Gebackener Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er in beliebige Stücke zerschnitten und eine Stunde stehen gelassen. — Dann werden ein oder zwei Eier gut verklopft, etwas gesalzen, der Fisch darin umgewendet und mit einer Mischung von Semmelbröseln und Mehl bestreut. Man bäckt ihn aus heißem Schmalze schön braun.

89. Karpfen gedämpft.

Man richte den Fisch her, wie oben beschrieben, salze ihn ein, zerschneide ihn in Stücke und lasse ihn eine Stunde liegen. Hierauf gibt man ein Stück Butter in einen Tiegel, nebst zerschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt und einer Citronenscheibe. Legt den Fisch darauf, staubt ein wenig Mehl daran, gießt etwas Wasser dazu und dämpft ihn eine halbe Stunde.

90. Gebratener Karpfen mit saurem Rahm.

Der geschuppte, ausgenommene Karpfen wird rein gewaschen, gut gesalzen und gepfeffert und ein wenig Muskatnuß darauf gerieben. Dann macht man der Länge nach einige Einschnitte in den Fisch und spickt ihn mit dünngeschnittenen Sardellen. In eine flache Bratpfanne gebe man alsdann zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Scheibe Citronenmark, eine Citronenschale, eine Petersilienwurzel, Alles fein geschnitten, ein schwarzes Brodrindchen, etwas Fastenbrühe (Nr. 14) und etwas Essig. Damit der Fisch nicht zu weich wird, wird er auf eine kleine

hölzerne Leiter gelegt und mit dieser in die Bratpfanne gegeben, dann mit kleinen Stückchen Butter belegt und bei sehr rascher Hitze gebraten, während man ihn hie und da mit ein wenig saurem Rahm begießt. Er ist bald fertig; dann wird er sorgfältig auf eine gewärmte Platte gelegt und zugedeckt damit er warm bleibt.

Die Zwiebeln läßt man gelb werden, staubt einen Löffel Mehl an, fügt zwei Sardellen bei, gießt an Fasttagen Erbsenabsud (Nr. 14), sonst Fleischbrühe, daran und läßt Alles gut auskochen. Die Sauce säuert man noch mit etwas Citronensaft oder Essig, passirt sie durch ein Sieb über den Fisch. Sollte derselbe kalt geworden sein, so darf man ihn kurz vor dem Anrichten nur noch einmal in die Bratpfanne legen und ein wenig wärmen.

91. Karpfen, mit Häring gebraten.

Man gebe in einen Tiegel Butter, eine zerschnittene Zwiebel, Lorberblatt, Citronenscheibe, dämpfe den in Stücke zerschnittenen Karpfen. Später fügt man etwas weißen Wein und Wasser nebst einem halben, ausgegräteten, fein gewiegten Häring bei und läßt Alles zusammen noch ein wenig kochen.

92. Karpfen, mit Sardellen gebraten.

Der Fisch wird hergerichtet, gesalzen, in Stücke zerschnitten und eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird eine Bratrain auf dem Boden dick mit Butter und gewiegten Sardellen bestrichen, der Fisch hinein gelegt, etwas gestoßener Zucker, einige Kapern, mehrere zerschnittene Zwiebeln, ein Gläschen Wein, halbsoviel Essig daran gegeben. Oben auf den Fisch legt man einige kleine Butterstückchen und läßt so denselben zugedeckt bei mäßiger Hitze weich dämpfen. Hierauf legt man den Fisch auf eine gewärmte Platte und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

93. Gefüllter Karpfen.

Der Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, gewaschen und gesalzen. Hierauf bereitet man folgende Fülle: Ein

Milchbrod wird gerieben und mit dem gewiegten Rogen oder Milchner des Fisches in Schmalz geröstet, dann zwei ganze Eier und etwas fein gewiegte Citronenschale daran gegeben, sowie ein wenig Salz. Dieses wird in den Fisch eingefüllt, derselbe zugenäht, in Kräuter eingebunden, nämlich Rosmarin, Salbei und Lorbeerblätter. Dann begießt man ihn stark mit Butter, läßt den Fisch in einer Rain im Rohr eine halbe Stunde braten, nimmt dann die Kräuter ab und gibt ihn sogleich zu Tisch.

*94. Karpfen im Ofen.

Nachdem ein Karpfen von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er der Länge nach entzwei geschnitten, gesalzen und gepfeffert. Nun schneidet man grüne Petersilie, Chalotten oder Zwiebel und zwei Stück Champignons fein, wäscht diese Kräutchen, damit der rauhe Geschmack vergeht und drückt sie aus. Der Karpfen wird nun auf ein mit Butter bestrichenes, gut verzinntes Backblech gelegt, welches einen schmalen Rand haben muß, die geschnittenen Kräutchen werden nun nebst Brodbröſel darüber gestreut und mit Butter gut beträufelt. Auf das Blech kommt ein Glas Wein und der Saft einer Citrone und damit wird der Karpfen zwanzig Minuten lang im Bratrohr gebraten und begossen, aber behutsam, daß die Kräutchen und Bröſel nicht weggespült werden.

Einen Kochlöffel voll Mehl rührt man mit zwei Loth (35 Gr.) frischer Butter und etwas Muskatnuß ab, füllt es mit Fastenbrühe (Nr. 14) auf, läßt diese Sauce auf dem Feuer einmal aufkochen. Wenn nun der Karpfen aus dem Ofen kömmt, richtet man ihn auf einer langen Platte an und löset mit der Sauce den Wein und die Jus, welche auf dem Bleche zurück bleibt, auf, streicht sie durch ein Sieb, hebt den Geschmack mit einigen Tropfen Citronensaft, einem Kaffeelöffel voll Senf und einem nuß-

großen Stückchen frischer Butter und gibt diese Sauce in einer Sauciere zum Karpfen. Den Karpfen kann man mit kleinen Kartoffeln, welche mit Butter und feingehackter Petersilie geschwungen werden, und Citronenschnitten garniren.

95. Blaugesottener Hecht.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz eingerieben, nicht gespalten, sondern nur quer in dreifingerdicke Stücke zerschnitten und dann ebenso verfahren wie bei dem Karpfen. Jedoch kann derselbe auch unzerschnitten blau gesotten werden.

96. Hecht in Buttersauce.

Ist der Hecht hergerichtet, so wird er mit Salz eingerieben, in Stücke zerschnitten, in Essig mit Zwiebel, Citronenschale, Pfefferkörnern und Nelken weich gekocht. Zu einem zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) schweren Hecht läßt man vier Loth (70 Gr.) Butter zerschleichen, rührt zwei Löffel Mehl hinein und das Gelbe von drei Eiern, rührt dies gut ab, gießt ein Glas Wein und ein Glas Wasser dazu. Gibt eine Citronenschale, einen Eßlöffel Kapern und Muskatblüthe dazu und läßt es unter beständigem Rühren kochen, gießt dann die Sauce durch ein Sieb über den Fisch.

97. Hecht als Ragout.

Man richte den Fisch her wie gewöhnlich, schneide ihn auseinander, doch so, daß er beim Kopf und Schwanz noch beisammen hängt; salze und pfeffere ihn ein und lasse ihn so eine Stunde ruhen. Indessen wiege man Petersilie, Citronenschale und Zwiebel, belege eine Raine oder Tiegel mit Butter, bringt das Gewiegte nebst einigen Nelken und dann den Hecht darein. Lasse ihn auf Kohlen langsam dünsten, beträufle ihn dabei öfter mit zerlassener Butter und einen Löffel voll Essig. Nach einer Viertelstunde

gibt man ein Glas Wein und Wasser, sowie eine Citronenscheibe und etwas Zucker dazu und lasse ihn gar fertig kochen. Richte nun den Fisch in die Schüssel, fricassire die Sauce mit einer Eidotter, gieße sie durch ein Haarsieb über den Fisch, streue länglich geschnittene Citronenschalen über ihn und trage ihn auf.

98. Hecht, gebraten und gespickt.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben. Nach Verlauf einer Stunde macht man der Länge nach zwei bis drei Einschnitte in denselben, wiegt dann sechs bis acht Sardellen mit etwas Petersiliengrün, und einer kleinen Zwiebel fein und füllt hiermit die gemachten Einschnitte aus. Alsdann schneidet man in eine lange flache Bratpfanne zwei große abgeschälte Zwiebeln, eine Citronenscheibe und etwas Citronenschale, sowie drei bis vier Sardellen, gießt ein wenig Essig und Fastenbrühe (Nr. 14) daran, gibt eine kleine Holzleiter oder Bratrost hinein und legt den Hecht darauf. Der Fisch wird mit drei bis vier kleinen Stückchen Butter belegt und langsam gebraten. Damit derselbe weich bleibt, wird er hie und da mit einem Löffel sauren Rahm begossen, und wenn er fertig ist, herausgelegt. Alsdann staubt man die Zwiebeln, welche gelb sein müssen, mit Mehl an, gießt Erbsenabsud (Nr. 14) daran, kocht Alles gut zusammen auf, läßt den Fisch in der Bratpfanne gut warm werden, gibt ihn auf eine Platte und richtet die Sauce durch ein Sieb darüber an.

99. Hecht, gebacken.

Ist der Hecht abgeschuppt und ausgenommen, so wird er gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke geschnitten, dann eine Stunde liegen gelassen. Hierauf in verklopftem Ei umgewendet. Dann vermengt man Bröseln

mit etwas Mehl, bestreut jedes Stück damit und bäckt sie aus heißem Schmalz schwimmend, schön braun.

100. Hecht auf wälsche Art.

Nachdem man den Hecht abgeschuppt hat, nimmt man ihn aus, wäscht ihn und reibt ihn gut mit Salz ein, biegt ihn krumm und siedet ihn blau. Alsdann macht man ein Stück Butter heiß und thut zwei Eßlöffel voll gewiegte Petersilie dazu; wenn es etwas gedämpft hat, gibt man ein wenig Muskatblüthe und Citronensaft dazu, legt den Fisch auf eine runde Platte, gießt die Butter heiß darüber, streut eine hartgesottene und kleingehackte Eidotter, sowie fein gewiegte Citronenschale darauf und gibt ihn heiß zu Tisch.

*101. Hecht oder Aal mit Remolade-Sauce.

Ein Hecht oder Aal von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) wird, wenn er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, gesalzen und rund dressirt, (man steckt nämlich den Schweif des Hechten oder Aals in den Kopf und befestigt denselben mit Bindfaden, welchen man mit einer Nadel durchsticht und zusammenbindet) dann abgekocht, wie in Nr. 95 gezeigt ist. (Dem Aal wird natürlich die Haut abgezogen.) Nun wird er mit einem Fischlöffel vorsichtig zum Abtrocknen aus dem Sud gehoben und auf ein Tuch gelegt, mit verlaufener Butter, unter welche ein Ei verrührt wurde, mit einem Pinsel bestrichen und mit geriebenen Brodbröseln bestreut, auf ein rundes Blech gelegt und mit Butter beträufelt und im heißen Bratrohr schnell goldgelb fertig gemacht.

Man richtet ihn auf eine Serviette und runde Platte an, garnirt ihn mit Citronenschnitten und grüner Petersilie und gibt folgende kalte Sauce dazu: etwas Estragon und Körbelkraut, Petersiliengrün und Zwiebel wird recht fein geschnitten und in kochendem Salzwasser weich

gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, mit vier hartgekochten Eidottern gestoßen, mit vier Loth (70 Gr.) Oel verdünnt, mit einem Eßlöffel voll französischen Senf, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Estragonessig gesäuert und in einer Sauciere zum Hecht gegeben.

102. Schill, Scheid und Huch.

Nachdem diese Sorten Fische abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen sind, werden sie in kochendem Salzwasser gekocht, sind sie fertig, wird kaltes Wasser darauf gegossen, vom Feuer gestellt und mit geschwungener Buttersauce übergossen zu Tisch gegeben.

*103. Waller (Scheid) croustirt.

Man nimmt dazu gewöhnlich ein flaches Stück von drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) von einem großen Waller, reinigt, salzt und pfeffert dasselbe. Wenn das Salz durchgedrungen ist, drückt man den Saft einer Citrone darüber, gibt in Scheiben geschnittene Zwiebel, grünen Petersilie in Sträußchen nebst einige Löffel voll Salatöl daran und läßt das Stück Fisch einige Stunden (besser über Nacht) mariniren. Dann nimmt man Zwiebel und Petersilie ab, wendet den Fisch in Mehl um, dann in verlaufener Butter und zuletzt in Brodbröseln, legt ihn auf ein gut verzinntes Blech und croustirt ihn langsam im Bratrohr, indem man ihn öfters mit Butter beträufelt; hat er eine schöne hellbraune Farbe, wird er auf eine Platte angerichtet und nachfolgende Sauce **à la** Tartare in einer Sauciere dazugegeben.

Zu der Sauce, wie in Nr. 101 beschrieben ist, hackt man noch vier Loth (70 Gr.) geputzte Sardellen, vier Stück kleine Essiggurken, etwas Citronenschale recht fein und gibt eine Messerspitz voll Cayenne Pfeffer, etwas weißen Wein und Citronensaft noch darunter.

104. Aal, blau gesotten.

Der Aal wird, nachdem er getödtet ist, beim Kopf an einen Nagel aufgehängt und ihm die Haut abgezogen; derselbe wird aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke zerschnitten und in Essig mit Zwiebel, Lorbeerblättern und Gewürz blau gesotten.

Man kann folgende Sauce dazu geben: Man rührt einen Kochlöffel feines Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt ab, schlägt das Gelbe von sechs Eiern dazu. Gibt dann sechs Loth (105 Gr.) sehr frische zerlassene Butter, sechs weiße Pfefferkörner, wie auch etwas Muskatnuß dazu, gießt dann einige Löffel Fischabsud daran und rührt die Sauce auf dem Feuer so lange, bis sie anfängt, aufzukochen. Man preßt dann den Saft einer halben Citrone dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb über den Fisch. Die Sauce muß unmittelbar vor dem Gebrauche bereitet werden.

105. Aal, gebacken.

Ist der Aal abgezogen, ausgenommen, eingesalzen und in Stücke zerschnitten, läßt man ihn eine Stunde ruhen, hierauf trocknet man ihn mit einem Tuche ab, wendet ihn in Bröseln um und bäckt ihn schnell schwimmend in Schmalz.

106. Aal, marinirt.

Ist der Aal hergerichtet, wird er mit Salz und Gewürz eingerieben, dann in Stücke zerschnitten und mit Salbei jedes eingebunden. Alsdann wird er in Butter gebraten und wenn er weich ist, zum Erkalten bei Seite gestellt. Unterdessen wird so viel Essig mit Rosmarin und Basilikum abgesotten, als man nöthig hat, den Fisch damit zu bedecken. Dann legt man in ein tiefes Geschirr einige Lorbeerblätter, den Fisch darauf, auf diesen zerhackte Kapern und Citronenschalen, bestreut ihn mit Pfeffer und Nelkengewürz, dann wieder Fisch, Kapern ꝛc. ꝛc., bis der

Aal zu Ende ist, zuletzt werden Lorbeerblätter gelegt, mit einem Brettlein beschwert und mit dem gekochten Essig übergossen, bis er über den Fisch geht. Dann wird das Geschirr zugebunden, vor der Luft bewahrt und im Keller oder kühlem Gewölbe aufbewahrt. Auf diese Art kann man den Aal sehr lange aufbewahren. Ebenso können auch andere Fische zubereitet werden.

107. Gebratener Aal.

Ist dem Aal die Haut abgezogen, wird derselbe ausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Stücke zerschnitten, jedes mit einem Stückchen Salbeiblatt eingebunden. Alsdann gibt man denselben in einen Tiegel und brät ihn mit etwas Butter und in Scheiben geschnittene Zwiebeln; man wendet den Aal hiebei einmal um. Ist er fertig, wird Salbei und Faden entfernt und der Aal auf eine Platte gelegt. An die Zwiebeln drückt man etwas Citronensaft, rührt einen Löffel Mehl daran, gießt ein wenig Fastenbrühe zu, kocht sie noch ein wenig auf und gießt sie durch ein Sieb über den Fisch. Dazu gibt man zerschnittene Citronen oder man garnirt den Fisch mit Citronenscheiben oder Citronenschnitzen.

108. Aal, auf dem Roste gebraten.

Ist der Aal getödtet, die Haut abgezogen, ausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, wird er in Stücke geschnitten und eine Stunde liegen gelassen. Dann werden jedesmal drei bis vier Stücke an hölzerne Spieße gesteckt, zwischen welche man jedesmal Salbeiblätter einlegt. Nun wischt man den Rost rein ab, macht ihn heiß, bestreicht ihn mit Oel, legt die Aalstücke darauf, stellt den Rost über heiße Gluth und bratet sie auf beiden Seiten lichtbraun. Sie werden dann mit geriebenen Brodbröseln bestreut, von den Spießen abgestreift, angerichtet, mit Citronenstückchen recht heiß zu Tisch gegeben.

109. Rutten, gesotten.

Man schleime sie mit Salz ab, nehme das Eingeweide bis auf die Leber heraus, wasche sie aus, lege sie in dünne gesalzene Erbsenbrühe mit etwas Essig und lasse sie gut sieden. Sind sie fertig, so gießt man die Erbsenbrühe ab, gießt eine neue darüber, salzt und würzt sie, nimmt etwas Butter, lasse sie abermals sieden, bis die Butter zerschlichen ist, und gebe sie sogleich zu Tisch.

110. Forellen, blau abgesotten.

Es ist Haupterforderniß, daß die Forellen kurz vor der Zubereitung noch gelebt haben, denn nur dann werden sie im Kochen schön blau. Wenn sie geputzt und ausgenommen sind, salzt man sie gut ein, biegt sie rund zusammen, gießt in einen runden Tiegel oder Kasserol soviel Weinessig, daß sie bedeckt werden; sollte der Essig zu scharf sein, gießt man etwas Wasser daran, gebe abgeschälte in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken, vier Pfefferkörner, eine Citronenschale hinein, lasse Alles kochend werden und lege die Forellen alsdann hinein. Sind dieselben weich, legt man sie auf eine runde Platte, garnirt sie mit etwas Petersiliengrün, gießt etwas Essig mit Zwiebeln darüber und gibt sie zu Tische. Man servirt dazu in Salzwasser gekochte, abgeschälte, runde und nicht zu große Kartoffeln, sowie ein Stück frische Butter auf einem eigenen Teller oder Plättchen.

111. Forellen, gebacken.

Wenn sie geputzt und wie in Nr. 110 beschrieben hergerichtet sind, so werden sie in Ei und Semmelbröseln umgewendet und in Schmalz schwimmend gebacken.

112. Forellen gedämpft.

Wenn die Fische hergerichtet und eingesalzen sind, werden sie getheilt. Hierauf läßt man sie eine Stunde

ruhen. Alsdann wird Petersilienkraut, Chalotten, Thimian, Basilikum und Knoblauch recht fein gewiegt, ein großes Stück Butter in einem Tiegel heiß gemacht, die Hälfte der gewiegten Kräuter hinein gegeben. Die Fische werden dann darauf gelegt, zugedeckt und eine Viertelstunde gedämpft, dann umgewendet und abermals eine Viertelstunde gedämpft. Alsdann ein Löffel Mehl und die andere Hälfte der Kräuter, ein Löffel Wasser (besser Erbsenabsud Nr. 14), etwas Essig daran gegeben. Alles zusammen mit den Fischen aufgekocht und dann sogleich zu Tische gebracht.

113. Forellen in Weinsauce.

Wenn sie hergerichtet und eingesalzen sind, gieße man in einen Tiegel so viel Wein, daß die Fische damit bedeckt sind. Gibt Thimian, Lorbeerblätter, Salbei, Muskatblüthe, Nelken und Safran hinein und läßt den Fisch darin zugedeckt sieden. Hierauf macht man folgende Sauce: Man röste einige Löffel Mehl in Schmalz braun, gieße den Wein durch ein Sieb daran, lege eine Citronenscheibe hinein, koche die Sauce gut aus und lege dann den Fisch hinein und lasse ihn auch noch einmal darin aufkochen.

114. Rutten in weißer Sauce.

Nachdem die Rutten ausgenommen und abgewaschen sind, werden sie mit etwas Essig, Salz, Wasser oder Erbsenabsud, Citronenschale, zwei Nelken, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und einer gelben Rübe gesotten. Dann wird von einem Stückchen Butter und einem Löffel Mehl ein hellgelbes Einbrenn bereitet, mit der Brühe vom Fisch aufgegossen, gut ausgekocht, durch ein Haarsieb geschüttet, mit zwei Eidottern legirt und über den Fisch gegeben

115. Barben in Sardellensauce.

Man schuppe sie ab, schneide sie am Bauche auf, nehme sie aus, wasche sie aus und salze sie ein, dann binde man den Kopf und Schweif zusammen, mache zwei

Theile Essig und ein Theil Wasser nebst Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern siedend und koche die Fische darin weich. Inzwischen nimmt man zu je einem Pfund (560 Gr.) Fisch einen kleinen Löffel Mehl, rührt ihn mit zwei Eigelb glatt, gießt ein paar Löffel Wasser daran, sowie einige Löffel Fischabsud, ein Loth (17½ Gr.) fein gewiegte Sardellen, einen Löffel Kapern und Muskatblüthe, läßt dies unter beständigem Rühren eine Viertelstunde kochen, legt den Fisch in eine Schüssel, gibt die Sauce durch ein Sieb darüber. Ebenso können auch Hechte, Forellen und Weißfische bereitet werden.

116. Salm, blau gesotten.

Man nehme Wasser, Wein, Essig, Salz, Citronenschale, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Nelken, einige weiße Pfefferkörner, lasse dies kochen, lege den Fisch hinein und siede ihn eine Viertelstunde darin. Der Fisch wird dann auf eine Platte gelegt und ein wenig Fischabsud darüber gegossen. Zerlassene (gesalzene) Butter wird eigens dazu gegeben.

Ein Stück Salm von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) ist für acht Personen hinreichend.

117. Salm, mit Sardellensauce.

Ist der Fisch hergerichtet und eingesalzen, so macht man Salzwasser kochend, legt den Fisch hinein und kocht ihn nur kurze Zeit, gießt dann etwas kaltes Wasser darauf. Läßt Butter zerschleichen und darin einen Löffel fein gewiegte Sardellen dämpfen, legt den Fisch auf eine Platte und gießt die Butter darüber.

118. Barsch, gebacken.

Man schuppe und putze die Fische, wasche und salze sie, lasse sie eine Stunde liegen. Trockne sie dann ab, wende sie in verrührtem Ei mit etwas Salz und Bröseln um und backe sie schwimmend in heißem Schmalz.

119. Barsch, auf dem Rost gebraten.

Der Barsch wird abgeschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, gesalzen und gepfeffert, nach einer halben Stunde in zerlassener Butter umgewendet, dann auf den heißen Rost gelegt, über Gluth auf beiden Seiten braun gebraten, hie und da mit Butter betropft. Ist er fertig, so wird er auf eine Platte gelegt, Citronensaft darauf gedrückt und sogleich zu Tisch gebracht.

120. Grundeln, gebacken.

Man reinigt eine Maß (1 Liter) Grundeln, wäscht sie und gießt Milch darüber, läßt sie darin eine halbe Stunde liegen. Hierauf salze man sie ein, lasse sie abermals eine halbe Stunde ruhen, trockne sie dann ab, streue Mehl und Semmelbröseln darauf, rüttle sie gut durcheinander, daß sie ganz in Brod und Mehl eingehüllt sind. Sie werden dann aus schwimmendem Schmalz braun gebacken.

121. Hausen, gebraten.

Man putze, zertheile den Hausen, salze ihn ein und lasse ihn eine Stunde liegen, trockne ihn hierauf mit einem Tuche ab, und bestreiche ihn ganz, recht dick mit Butter, bestreue ihn mit Bröseln, lege ihn in eine Bratraine, betropfe ihn mit Citronensaft und brate ihn, indem man ihn hie und da umwendet. Er muß öfter mit Butter begossen werden und drei Viertelstunden braten.

122. Asche, Forellen, Hechte, Rutten und Saiblinge blau zu sieden und dann zu sulzen.

Wenn die Fische abgeschuppt, ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie eingesalzen und dann zusammengebogen und mit heißem Essig übergossen, Wein, Essig und Wasser nebst einer Citronenscheibe, Zwiebel, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner, Salz und Thimian kochend gemacht

und die Fische darin weich gesotten, dann dieselben herausgelegt, zwei bis drei zerhauene Kälberfüße in dem Essig weichgekocht, die Fische auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel gelegt, der Essig durch ein Sieb darüber gegossen und an einen kühlen Ort zum Sulzen gestellt. — Zu bemerken ist, daß bei jedem blau gesottenen Fisch, wenn er vom Feuer kommt, sogleich ein paar Löffel kalter Essig auf den Fisch gegossen werden müssen, dadurch bekommt er eine schöne blaue Farbe.

123. Schellfisch.

Ist derselbe eine Stunde gewässert, so wird er mit frischem Wasser und etwas Salz zum Feuer gesetzt und einmal aufgekocht, dann mit zerlassener Butter und gesottenen Kartoffeln zu Tisch gebracht.

124. Gekochte Krebse.

Dieselben werden rein gewaschen, vom Darm befreit, indem man das Mittlere des Schweifes so schnell wie möglich herausdreht. Man wählt hiezu die größten Krebse, macht Wasser mit Salz, drei bis vier Pfefferkörnern und Kümmel kochend, wirft die Krebse und einen Büschel Petersiliengrün hinein und läßt sie sieden bis sie schön roth sind. Dann belegt man eine ovale Platte mit einer Serviette, legt die Krebse darauf, garnirt sie mit Petersiliengrün und gibt sie warm zu Tische. Man hat hiezu eigene Krebsservietten oder eine Krebsschüssel, auch Krebsformen von Weißblech.

125. Gekochte Krebse, auf andere Art.

Man wasche sie, ziehe den Darm heraus, nehme zu fünfzehn Stück eine halbe Maß (1/2 Liter) Bier, lege vier Loth (70 Gr.) Butter, Salz, Mußkatnuß, Pfefferkörner, Citronenschale dazu und lasse sie eine Viertelstunde sieden, nehme sie aus der Brühe und gebe sie sogleich heiß zu Tisch.

126. Gekochte Krebse, auf andere Art.

Dieselben werden rein gewaschen. In einer Pfanne läßt man Wasser, ein Glas weißen Wein, ein Stückchen Butter, etwas Petersiliengrün, eine abgeschälte Zwiebel nebst Salz kochen, gibt die Krebse hinein und siedet sie, bis sie schön roth sind. Hierauf nimmt man sie heraus und legt sie in eine sogenannte Krebsschüssel oder man richtet sie erhaben über eine Serviette auf eine Schüssel auf. Mit frischer, etwas gesalzener Butter werden sie sogleich heiß zu Tische gegeben.

127. Gefüllte Krebse mit grünen Erbsen.

Man siedet große Krebse in Salzwasser ab. Eine Stunde zuvor aber muß man junge grüne Erbsen aufmachen und diese mit Butter, Salz, fein gewiegtem Petersiliengrün, ein wenig Wasser und etwas Semmelbröseln kochen. Dann macht man die Schalen von den Krebsen los, schneidet die Füße neben weg, schält die Scheeren und Schwänze ab, doch so, daß die Scheeren und der untere Theil an einander bleiben, — an der Seite putzt man das Unreine am Gerippe ab und nimmt den Magen aus. Die Schalen werden mit feinem Knödelteig gefüllt und in Schmalz gebacken, hierauf sammt den abgeschälten Krebsen auf eine Schüssel gelegt, außen ein Kranz von den grünen, gekochten Erbsen gelegt.

128. Krebse mit Sauce.

Man siede große Krebse in Salzwasser und mache sie wie gewöhnlich aus den Schalen, aber so, daß nur die Schalen wegkommen, wie oben beschrieben wurde. Thue frisches Wasser, Butter, Salz, Muskatblüthe, Citronenschale nebst etwas weißen Wein daran. Lasse Alles eine Viertelstunde auf Kohlen kochen, rühre hierauf die Sauce mit Eigelb ab, und gebe sie sogleich zu Tisch.

129. Gebackener Fischpudding.

Hiezu eignen sich die sogenannten Weißfische am besten. Man schuppt sechs Stücke jedes zu ungefähr einem halben Pfund (280 Gr.) ab, nimmt sie aus, wäscht sie, häutet sie ab, löst das Fleisch von den Gräten, wiegt dasselbe nebst einer ganzen Zwiebel und Petersiliengrün sehr fein, rührt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter zu Schaum, schlägt sechs ganze Eier, eines nach dem andern, daran, verrührt sie gut und gibt die gewiegten Fische hinein. Dann gießt man einen halben Schoppen (1/8 Liter) Milch daran, rührt beständig fort und gießt nach und nach so viel kalte Milch hinzu, bis es ungefähr drei Quart (3/4 Liter) sind. Im Ganzen darf man eine halbe Stunde rühren; je länger man rührt, desto mehr Milch nimmt er an und desto feiner wird er. Sollte die Masse noch zu dick sein, so gibt man noch mehr Milch nach nebst eine Handvoll geriebene Bröseln, ziemlich viel Salz und etwas geriebene Muskatnuß. — Eine runde Form wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und eine Stunde im Rohr gebacken. — Grüner Salat ist hiezu als Beilage am besten.

130. Schnecken zu kochen und zu dünsten.

Zu fünfundzwanzig Schnecken nimmt man eine Handvoll Salz, gießt siedendes Wasser darüber und läßt die Schnecken eine halbe Stunde kochen, bis sich der Deckel öffnet. Gießt sie ab, nimmt die Schnecken mit einer Gabel heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet das Harte am Kopf und am Schwanz weg, entfernt den weißen Stein, reibt sie mit Salz ab, und wäscht sie einige Male, bis der Schleim weg ist. Dann dämpft man in vier Loth (70 Gr.) Butter, gewiegte Sardellen, Zwiebel, Citronenschale, Petersiliengrün, fügt Semmelmehl, Muskatblüthe und Salz bei, rührt das Gedämpfte mit Wasser an, legt die Schnecken hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

131. Gebratene Schnecken.

Man macht Salzwasser siedend, wirft die Schnecken hinein und läßt sie fünf Viertelstunden kochen, hebt sie dann mit einer Gabel heraus, entfernt den weißen Stein und die schwarze Haut. Dann werden sie mit Salz abgerieben (abgeschleimt), mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, in einer Schüssel leicht gesalzen und eine Stunde das Salz durchdringen gelassen.

Die Häuschen werden mit Salz abgerieben, gut ausgewaschen, auf ein Brett gestürzt, damit das Wasser herausläuft. Dann werden acht Sardellen, Petersiliengrün und eine kleine Zwiebel ganz fein gewiegt (zu dreißig Schnecken), vier Loth (70 Gr.) Butter schaumig abgetrieben, drei Löffel voll Milchbrodbröseln und zwei Eßlöffel Fastenbrühe dazugegeben und Alles gut durcheinander gerührt. Dann gibt man in jedes Schneckenhäuschen haselnußgroß Butter, legt eine Schnecke darauf und drückt sie mit der Fülle fest ein, so daß das Schneckenhaus ganz ausgefüllt ist.

Man stellt sie nun gleichmäßig, die Oeffnung nach Oben gekehrt, auf ein Blech und bratet sie eine Viertelstunde. — Man giebt hiezu Sauerkraut oder Erbsenpurée.

132. Gebackene Frösche.

Man wasche sie, schneide ihnen die Zehen ab, biege die Füße einwärts und salze sie ein und lasse sie eine Viertelstunde ruhen. Hierauf bereitet man folgenden Teig: Mehl wird mit kochendem Wasser und etwas Butter angebrüht, mit Eiern glatt angerührt, etwas gesalzen, die Frösche darin umgewendet und sogleich schwimmend in Schmalz gebacken.

133. Gebackene Frösche, auf andere Art.

Sind die Frösche, wie oben beschrieben, hergerichtet, so werden sie in Ei, welches mit Salz gut verrührt

wurde, umgewendet; hierauf mit Bröseln, welche man mit ein wenig Mehl vermischt, bestreut und ebenfalls schwimmend in Schmalz gebacken.

134. Frösche in Buttersauce.

Nachdem den Froschschenkeln die Zehen abgeschnitten und dieselben rein gewaschen sind, röstet man Mehl in Butter hellgelb, füllt es mit Erbsenabsud (Nr. 14), unter beständigem Rühren auf, gibt eine kleine Citronenschale nebst Citronensaft dazu, legt die Frösche hinein und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Hierauf legirt man die Sauce mit zwei Eigelb.

135. Gekochter Stockfisch.

Der gut ausgewässerte Stockfisch wird mit kaltem gesalzenen Wasser, mit Milch untermischt, zum Feuer gestellt und sehr langsam gekocht. Dann wird derselbe aus dem Wasser genommen, die großen Gräte sorgfältig davon entfernt, mit in Schmalz gelb gerösteten Zwiebeln und Bröseln übergossen zu Tisch gegeben.

136. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, ebenso vier hartgekochte Eier, drei Loth (52½ Gr.) Sardellen oder ein halber Häring werden gut ausgegrätet und in Würfel geschnitten, drei Pfund (1 Kilo 680 Gr.) abgekochter Stockfisch von den Gräten befreit und in Stücke gebrochen. Eine ächte Porzellanschüssel, welche die Hitze ertragen kann, oder eine Blechform wird gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Häring oder Sardellen, etwas Salz, Pfeffer, ein Eßlöffelvoll Brodbröseln, hernach wieder Stockfisch rc. rc. und so fortgefahren bis Alles zu Ende ist. Alsdann gießt man einen Schoppen (¼ Liter) süßen Rahm, welcher mit vier Eiern verrührt ist, darüber, legt oben darauf einige kleine Butterstückchen, bäckt das

Ganze eine halbe Stunde im Ofen und gibt es dann sogleich zu Tisch.

137. Laberdan.

Wird in schöne Stücke zerschnitten, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und sehr langsam gesotten. Ist er weich gekocht, so wird er aufgehäuft auf einer Schüssel zu Tische gebracht, Kartoffeln, zerlassene Butter und Senf dazu gegeben.

138. Gebratene Häringe.

Man legt sie eine Stunde in eine Mischung von Wasser und Milch, hierauf trocknet man sie ab, übergießt sie mit heißer Butter und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag bestreiche man für jeden Häring einen halben Bogen Papier dick mit Butter, und wickle ihn darin ein, lege ihn auf einen hohen Rost und brate ihn auf Kohlen.

139. Gebackene Häringe.

Hat man den Häring eine Stunde in Milchwasser gelegt, so nimmt man ihn heraus, zieht ihm die Haut ab, zertheilt ihn in Stücke, befreit ihn von den Gräten, wendet ihn in Ei und Semmelbröseln um und backt ihn auf einer flachen Pfanne im heißen Schmalz.

140. Gebackene Bücklinge.

Ist ganz dasselbe Verfahren wie bei Nr. 139.

141. Marinirte Häringe.

Die Häringe werden zwei Tage in frisches Wasser gelegt, am dritten Tag herausgenommen, Essig, eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, zwei Nelken, Pfefferkörner und eine Citronenschale gesotten (ohne Zugabe von Salz). Nachdem der Essig kalt geworden, gießt man ihn über die Häringe und stellt sie zugedeckt an

einen kühlen Ort. Nach zwei Tagen eignen sie sich zum Essen. Es wird ihnen dann die Haut abgezogen, der Grat ausgelöst, auf ein Plättchen der Länge nach gelegt und obenauf der Häringskopf. Mit Zwiebelscheiben aus dem Essig, worin sie gelegen, und drei Citronenscheiben wird das Ganze garnirt.

*142. Venetianischer Fischsalat.

Zwei ausgewässerte Häringe, drei Bricken (Neunaugen), ein Pfund (560 Gr.) marinirter Aal, ein halbes Pfund (280 Gr.) Sardellen werden gereinigt, alle Haut und Gräte entfernt und in kleine Würfel geschnitten und mit folgender Oelsauce angemacht. In eine kleine Schüssel schlägt man zwei Eidottern, mit Salz und Pfeffer stark gewürzt; dann gibt man einige Tropfen Citronensaft dazu und gibt unter beständigem Rühren zwei Eßlöffel voll Oel hinein, wiederum Citronensaft und zwei Löffel Oel und so fort bis zu zehn Löffel, gibt noch tropfenweise zwei Eßlöffel voll Estragonessig daran, jedoch Alles sehr vorsichtig unter beständigem Rühren, sonst gerinnt die Sauce, und mischt die Sauce unter die Fische.

Ein Stückchen Blumenkohl, eine Handvoll grüne Erbsen und grüne Bohnen kocht man in Salzwasser weich, schneidet gelbe Rüben, Sellerie in Scheiben, sticht mit einem Ausstecher ebenfalls von jedem eine Handvoll kleine erbsengroße Punkte aus, kocht sie ebenfalls in Salzwasser weich und macht sie, nachdem jede Sorte für sich in frischem Wasser abgekühlt und abgetrocknet ist, mit Essig und Oel, Salz und Pfeffer an. Nun treffirt man den Salat wie folgt: In eine gläserne Salatschüssel gibt man den angemachten Fischsalat, doch so, daß er einen kleinen spitzen Berg bildet, nun bedeckt man schön symmetrisch, im reichen Farbenspiel, den Salat mit den Gemüsen, macht Kränzchen oder kleine Häufchen darum und gibt oben den Blumenkohl als Schluß. Den Salat garnirt man mit

hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern, doch so, daß das Weiße nach Außen gekehrt ist, und begießt kurz vor dem Serviren das Ganze noch mit Essig und Oel, welches jedoch vorher gut vermengt sein muß, und gibt den Salat zur Tafel.

Allerlei süße Mehlspeisen.

Vorbemerkungen.

Für Aufläufe, Puddings und Schmalzbäckereien.

Die Formen, in denen Aufläufe gebacken werden, müssen stets mit Schmalz oder Butter vermittelst eines kleinen Pinsels oder einer Feder ausgestrichen und mit geriebenem Semmelbrod (Bröseln) ausgestreut werden. — Die Puddingformen werden ebenso ausgestrichen und bestreut; die Form darf nur halb mit Teig gefüllt werden. Man stellt sie in einen Tiegel oder Hafen, in dem kochendes Wasser ist; das Wasser darf jedoch nur zwei Finger hoch sein; auch muß man immer heißes Wasser bereit haben, um das Verdünstete ersetzen zu können. — Bei allen Schmalzbäckereien lasse man so viel als möglich den Zucker aus dem Teige, da er stets am Aufgehen hindert. — Alles in Milch Gekochte muß man erkalten lassen, bevor man die Zuthaten darein gibt. — Die Röhre, worin Aufläufe gebacken werden sollen, muß gut ausgeheizt sein. — Der Eierschnee muß stets zuletzt unter den Teig kommen, auch darf derselbe sodann nicht mehr gerührt werden, sondern darf nur leicht unter den Teig gehoben werden.

---

143. Türkischer Reis.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) schöner Reis wird mit heißem, dann mit kaltem Wasser gewaschen, hierauf in guter Milch mit einer halben Stange Vanille und einem Stück Zucker weich gekocht, jedoch so, daß die Körner noch ganz sind. Derselbe wird dann in eine Schüssel geleert, nachdem er erkaltet ist, die Vanille herausgenommen, zehn Loth (175 Gr.) Rosinen ohne Kerne, welche man vorher mit Zucker und Wein aufgekocht hat, nebst drei Loth (52½ Gr.) in Würfel geschnittenes Citronat

und ein Teller voll Schlagrahm darunter gemischt, dann auf einer flachen Schüssel angerichtet. Hierauf schlägt man das Weiße von sechs Eiern zu einem festen Schnee, mengt zwanzig Loth (350 Gr.) fein gestoßenen Zucker darunter, bestreicht damit den Reis ganz glatt, bestreut es oben mit ganz feinem Zucker und läßt es im Ofen trocknen. Den Reis kann man dann auch noch mit eingesottenen Früchten garniren.

144. Fürstenkoch mit heißem Wein.

Sechs Loth (105 Gr.) altes, fein gestoßenes Biscuit und sechs Loth (105 Gr.) altes Mandelgebäck wird in einer halben Maß (1/2 Liter) sehr guter Milch unter beständigem Rühren gekocht. Ist es ein fester Teig, läßt man denselben auskühlen. Hierauf rührt man acht Eigelb daran, schlägt das Eiweiß zu einem ganz festen Schnee, hebt ihn leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze; ist es fertig, gießt man ein Quart (1/4 Liter) heißen Wein, welcher mit Zucker vermischt ist, darüber.

145. Vanille-Pudding.

Acht Loth (140 Gr.) Butter läßt man in einem Tiegel zerschleichen, rührt acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker und acht Loth (140 Gr.) feines Mehl hinein und röstet es einige Minuten; das Mehl darf keine Farbe bekommen. Hierauf wird eine Stange Vanille zerspalten, mit einem Quart (1/4 Liter) Rahm gekocht, nach und nach unter beständigem Rühren an das Mehl gegossen und hievon ein Mus gekocht, welches man in einer Schüssel erkalten läßt. Dann werden acht Eigelb darunter gerührt, zuletzt der feste Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingsform gefüllt und eine halbe Stunde im Dunst gesotten, dann auf eine Platte gestürzt und sogleich mit einer Vanille-Sauce (Nr. 172) zu Tische gebracht.

146. Kirschenauflauf.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) feiner Zucker wird mit zehn ganzen Eiern in einem tiefen Hafen mit einem Drahtbesen so lange geschlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Dann werden ein Quart ($^1/_4$ Liter) Bröseln, ein Theelöffel gestoßener Zimmt, eben so viel gestoßenes Nelkengewürz, ein Loth ($17^1/_2$ Gr.) süße, sehr fein gewiegte Mandeln und etwas abgeriebene Citronenschale daran gerührt. Zuletzt werden ein Pfund (560 Gr.) Kirschen, von denen die Stiele entfernt sind, darunter gerührt. Eine Form mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr gebacken.

147. Biscuitauflauf mit Früchten.

Altes Biscuit wird in fingerlange Stückchen geschnitten oder es werden Biscuitstangen gekauft. Ein Stück davon mit einem Löffel Eingesottenem bestrichen (am besten eignet sich dazu Aprikosenmarmelade), ein anderes unbestrichenes Stück wird darauf gelegt. So fährt man fort, bis das Biscuit und das Eingesottene zu Ende ist. Hierauf wird eine längliche oder runde Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen, die gefüllten Biscuite hinein gelegt, hie und da dieselben mit einem kleinen Löffel Arac angefeuchtet; so fährt man fort, bis die Form fast voll ist. Dann verrührt man, wenn es eine mittelgroße Form ist, sechs ganze Eier mit einem Schoppen ($^1/_4$ Liter) kalten Rahm, ziemlich viel Zucker, einem Theelöffel Arac und gießt es über das Biscuit. Dann schüttelt man es wieder ab. Dieses Verfahren wiederholt man drei- bis viermal. Nun läßt man das Ganze eine halbe Stunde stehen, gibt oben darauf einige kleine Stückchen Butter und bäckt ihn eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. Dazu gibt man Weinchaudeau oder eine Milchsauce mit einem Theelöffel Arac.

148. Brodpudding.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) feinen Zucker mit zehn ganzen Eiern so lange nach einer Seite, bis es ganz schaumig ist. Stoße oder reibe um vier Kreuzer (12 Loth, 200 Gr.) altes Milchbrod zu Bröseln, feuchte sie gut mit Wein an, wiege oder schneide ein Loth (17½ Gr.) Citronat recht fein, ebenso vier Loth (70 Gr.) sehr fein gewiegte süße Mandeln, rühre Alles wohl durch einander. Streiche eine Puddingsform gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, schließe die Form fest und siede es drei Viertelstunden im Dunst. Dazu gibt man eine Weinsauce.

149. Biscuitpudding.

Man rührt, besser man schlägt mit einem Drahtbesen in einem tiefen Hafen oder Kessel ein halbes Pfund (280 Gr.) feinen Zucker mit sechs ganzen Eiern und vier Dottern, bis es dick und schaumig ist. Hierauf fügt man zehn Loth (175 Gr.) feines Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den festen Schnee von vier Eiweiß darunter, streicht eine Puddingsform gut mit Butter aus, streut sie mit feinen Bröseln (geriebenes Semmelbrod) aus und kocht die Masse drei Viertelstunden im Dunst.

150. Mehlspeise mit Mandeln.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) abgezogene Mandeln stößt man ganz fein mit süßem kalten Rahm. Lasse ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter zerschleichen, rühre sie nebst den gestoßenen Mandeln, zwölf Eigelb, ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone drei Viertelstunden. Zuletzt gibt man vier Loth (70 Gr.) kleine Weinbeeren, vier Loth (70 Gr.) Butter, eine Handvoll Bröseln hinein. Den Schnee von zehn Eiweiß hebt man leicht darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt es drei Viertelstunden.

151. Quittenauflauf.

Sechs Loth (105 Gr.) eingemachtes Quittenmark wird mit vier Loth (70 Gr.) ganz fein gestoßenem Zucker sehr gut verrührt, zuletzt von sechs Eiweiß der fest geschlagene Schnee darunter gemischt. Eine Porzellanform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt, bergartig aufgestrichen und bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

152. Chokoladepudding mit Chokoladesauce.

Man rühre ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit sechs Loth (105 Gr.) feinem Zucker schaumig, rühre dann acht Eigelb daran, sowie auch eine halbe Maß (1/2 Liter) feine Bröseln. Ein Viertelpfund (140 Gr.) Chokolade läßt man auf der Wärme zerschleichen, ist sie erkaltet, rührt man sie zum Uebrigen, zuletzt hebt man den Schnee von acht Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Dunstform und siedet sie eine Stunde im Dunst. Dazu gibt man folgende Sauce: Man bräune einen Löffel Mehl mit gestoßenem Zucker gelbbraun, gieße dann eine halbe Maß (1/2 Liter) Wein, ein Quart (1/4 Liter) Wasser dazu, gibt noch fünf Loth geriebene Chokolade, etwas Zucker hinein und läßt es langsam aufkochen; man brüht es über zwei Eigelb.

153. Chokoladeauflauf.

Acht Loth (140 Gr.) frische Butter läßt man in einem Tiegel oder Casserol zerschleichen, rührt so viel Mehl, als die Butter annimmt, hinein und röstet es ein wenig. Sodann werden acht Loth (140 Gr.) fein geriebene Chokolade dazu gethan. Ein Quart (1/4 Liter) kochender Rahm langsam daran gerührt, davon ein dickes Mus gekocht, welches man dann in einer Schüssel auskühlen läßt. Alsdann werden sechs Eigelb daran gerührt, acht Loth (140 Gr.) fein gestoßener Zucker, zuletzt der fest geschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter

gehoben. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Puddingsform eingefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gesotten. Mit Chokoladesauce (Nr. 152) gibt man den Auflauf zu Tisch.

154. Chokoladeauflauf mit Mandeln.

Zehn Loth (175 Gr.) süße Mandeln werden mit süßem kalten Rahm gestoßen, darauf mit acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker, acht Loth (140 Gr.) geriebener Chokolade, acht Loth (140 Gr.) zerlassener Butter, vier Loth (70 Gr.) Citronat und zehn Eigelb eine halbe Stunde gerührt. Zuletzt wird der Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten. Eine Chokoladesauce (Nr. 152) wird dazu gegeben.

155. Mandelauflauf.

Zwölf Loth (210 Gr.) Zucker wird mit sechs ganzen Eiern und vier Eigelb, sowie acht Loth (140 Gr.) Mandeln, welche man mit einem Ei fein gestoßen hat, eine halbe Stunde gerührt, dann drei Hand voll Bröseln, ein Kaffeelöffel Zimmt, eine abgeriebene halbe Citrone und auch etwas Saft darunter gegeben. Zuletzt wird der feste Schnee von acht Eiweiß leicht darunter gehoben, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Hälfte der Masse eingefüllt, ein wenig gebacken, eingesottene Früchte darauf gegeben, mit der andern Hälfte des Teiges bedeckt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

156. Fastenspeise.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, rührt dann acht Eidottern, eine nach der andern, daran, sowie eine halbe Maß (1/2 Liter) feine Bröseln, eine Maß (1 Liter) sehr guten sauern Rahm, etwas Zimmt, Zucker bis es süß ist. Zuletzt hebt man den festen Schnee von

acht Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine runde Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden im Rohr.

157. Gekochter Pudding mit Weinsauce.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter wird mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker gut gerührt, dann sechs Eigelb daran gerührt, sowie sechs Handvoll Semmelbröſel, zwei Loth (35 Gr.) Weinbeeren, zwei Loth (35 Gr.) Rosinen, eine Tasse kalten Rahm, eine halbe abgeriebene Citrone, zuletzt wird der feste Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Hierauf eine Puddingsform mit Butter gut ausgestrichen, die Masse eingefüllt, und drei Viertelstunden im Dunst gesotten. Ist der Pudding fertig, wird folgende Sauce dazu gegeben: Ein Quart (1/4 Liter) Wein läßt man kochend werden, verrührt indessen vier Eigelb mit vier Loth (70 Gr.) fein gestoßenem Zucker recht gut, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und läßt dann das Ganze so lange auf dem Feuer, indem man es beständig rührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es aber nicht.

158. Neun Loth Pudding.

Man läßt in einem Tiegel oder Casserol neun Loth (157 1/2 Gr.) Butter zerschleichen, rührt alsdann neun Loth (157 1/2 Gr.) Mehl hinein, gießt ein halbes Quart (1/8 Liter) kochenden Rahm daran und trocknet das Ganze unter beständigem Rühren auf dem Feuer gut ab. Dann gibt man es in eine Schüssel zum Erkalten, rührt es gut, schlägt sogleich neun Eigelb, eines nach dem andern, daran, gibt Zucker hinein, bis es süß genug ist; auch die Schale einer Citrone wird hineingerieben. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von neun Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Auflaufform von Porzellan gut mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. — Dazu gibt man Compot.

159. Aepfelschnee mit Biscuit.

Biscuitschnitten werden in süßen Liqueur getaucht, eine Form mit Butter ausgestrichen, die Schnitten hineingelegt, jedoch darf die Form nur halb voll sein. Man kocht einen sehr dicken, süßen Apfelbrei nur von zerschnittenen Aepfeln und Zucker, rührt darunter den fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß, füllt ihn auf das Biscuit, bestreut es oben dick mit ganz feinem Zucker und bäckt es bei sehr mäßiger Hitze.

160. Aepfel mit Crème.

Man setze geschälte und mit einem Ausstecher ausgestochene Borsdorfer Aepfel, welche man mit Weinbeeren füllt, in eine mit Butter bestrichene Form, verrühre sechs Eigelb mit einem Löffel Mehl, gieße sechs Löffel Rahm dazu und gebe sechs Loth (105 Gr.) Zucker, sowie die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran. Ist Alles gut verrührt, gießt man es über die Aepfel, stellt es in das heiße Rohr und bäckt es, bis es in die Höhe gegangen ist und eine gelbe Farbe bekommen hat; man bestreut sie hierauf mit feinem Zucker.

161. Rahmauflauf.

Drei Löffel feines Mehl rührt man mit fünf Eidottern ganz glatt, gießt einen Schoppen sauern Rahm daran, reibt die Schale einer halben Citrone dazu, gibt Zucker, bis es süß genug ist, daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter, dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde, bestreut den Auflauf mit Zucker und Zimmt und gibt ihn in der Form zu Tische.

162. Schwamm-Pudding.

Sechs Loth (105 Gr.) Butter und sechs Loth (105 Gr.) feines Mehl wird auf dem Nudelbrett zusammen abge-

knetet, daß es ein Ballen wird. Indessen macht man eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) sehr gute Milch mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker und einem Stück Vanille kochend, legt den Ballen hinein, und rührt so lange, bis es ein ganz dickes feines Mus ist, welches man dann zum Erkalten in eine Schüssel gibt. Alsdann rührt man sechs Eigelb daran, nimmt die Vanille heraus, hebt den festen Schnee von sechs Eiweiß darunter, bestreicht eine Form gut mit Butter, belegt sie zierlich mit Weinbeeren und Rosinen, füllt die Masse ein und siedet sie drei Viertelstunden im Dunst. Man gibt ihn mit einem Milchchaudeau (Vanillesauce Nr. 172) zu Tische.

163. Englischer Pudding.

Drei Milchbrode werden abgeschält oder abgerieben, dann in kalte Milch eine Viertelstunde eingeweicht, hierauf sehr fest ausgedrückt. Nun werden sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig gerührt, dann sechs Eigelb, das ausgedrückte Brod, sechs Loth (105 Gr.) feiner Zucker, ein Loth ($17^1/_2$ Gr.) fein geschnittenes Citronat, vier Loth (70 Gr.) kleine Weinbeeren, drei Loth ($52^1/_2$ Gr.) abgeschälte, süße, sehr fein gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone daran gegeben und das Ganze eine Viertelstunde gerührt. Nach Belieben kann man auch einen Löffel Arac oder Rum daran geben. Zuletzt wird der von den sechs Eiern geschlagene Schnee leicht darunter gehoben. Eine Puddingsform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und eine Stunde im Dunst gesotten. Dazu gibt man eine Wein- oder Hagebuttensauce.

164. Aepfelauflauf.

Vier Loth (70 Gr.) Butter werden zuerst schaumig, dann fünf Eigelb daran gerührt. Um vier Kreuzer (12 Loth, 200 Gr.) Milchbrod wird abgeschält, in kalte Milch eingeweicht. Ist es

weich, wird es fest ausgedrückt, unter die Masse gerührt, sowie auch zwei große abgeschälte, in kleine Würfel geschnittene Aepfel und Zucker bis es süß genug ist, daran gegeben. Nach Belieben kann man den Zucker auch mit etwas Vanille stoßen. Zuletzt wird der festgeschlagene Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter gehoben, eine runde Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden gebacken.

*165. Schweizer Apfelkuchen.

Sechs große Aepfel werden in der Mitte entzwei geschnitten, geschält, mit Citronensaft bestrichen, damit sie schön weiß bleiben und mit Wasser, Orangen-Zucker und einem Gläschen weißen Wein weich gekocht, jedoch so, daß sie nicht zerfallen; dann auf ein Sieb gelegt, damit aller Saft abläuft. Nun nimmt man vier Kochlöffel voll Mehl, sechs Loth (105 Gr.) feinen Orangen-Zucker, das nöthige Salz und rührt so viel sauern Rahm darunter, bis es wie ein dicker Pfannenkuchenteig fließt, und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es ein dicker Brei wird; dann kommen vier Loth (70 Gr.) frische Butter und wenn es erkaltet, sechs Eidotter und der Schnee von sechs Eiweiß darunter. Nun belegt man ein rundes mit zweifingerbreitem Rand versehenes Blech mit zwei stark messerrücken dickem mürben Teig (siehe Nr. 221), legt die gekochten Aepfel darauf und gibt die oben beschriebene Masse so darüber, daß sie die Aepfel ganz bedecken und backt den Kuchen langsam. Wenn er ausgebacken und eine schöne lichtgelbe Farbe hat, bestreut man ihn stark mit feinem Zucker, hält eine glühende eiserne Schaufel darüber, bis der Zucker schmilzt und gibt den Kuchen so glacirt heiß zur Tafel, nachdem man zuvor den Blechrand abgenommen hat.

166. Nudelauflauf.

Von zwei Eiern, etwas Salz und Mehl, so viel die Eier annehmen, mache man geschnittene Nudeln, lasse diese in anderthalb Maß ($1\frac{1}{2}$ Liter) Milch kochen, hierauf gebe man sie zum Erkalten in eine Schüssel, rühre dann vier Loth (70 Gr.) Butter daran, zwei ganze Eier und drei Dottern, zwei Loth (35 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, Zucker und Zimmt. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß leicht darunter, eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden gebacken.

*167. Nudelauflauf mit Chokolade.

Man setzt eine halbe Maß ($\frac{1}{2}$ Liter) Milch mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker und eben so viel Chokolade nebst einer Prise Salz auf's Feuer. Wenn die Chokolade gut verkocht ist, gibt man von einem ganzen Ei gemachte fein geschnittene Nudeln hinein, läßt sie gut unter fleißigem Rühren auskochen und wenn die Masse ganz dick gekocht ist, gibt man vier Loth (70 Gr.) frische Butter und wenn sie erkaltet, sechs Eidotter daran, welche man gut verrührt, schlägt dann von sechs Eiweiß einen steifen Schnee und hebt ihn unter die Masse und backt den Auflauf wie jeden andern bei mäßiger Wärme im Ofen (Bratrohr), bestreut ihn mit feinem Zucker und gibt ihn auf einer Platte mit Serviette den letzten Augenblick zur Tafel.

168. Semmelnudeln.

Sechs runde Milchbrode werden abgeschält oder die Rinde davon abgerieben, dann halbirt. Sechs Eier mit einer halben Maß ($\frac{1}{2}$ Liter) kalter Milch gestoßenem Zucker und Zimmt in einer Schüssel recht gut verrührt, das Brod darin eingeweicht, nach einer halben Stunde Butter in einem flachen Tiegel heiß gemacht, das Milchbrod nebeneinander hineingesetzt und die übrigen Eier darüber

gegossen. Sind sie auf der einen Seite gelb gebacken, werden sie umgewendet, damit sie auch da eine Kruste bekommen. Mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Dazu gibt man Compot.

169. Auflauf von Biscuit mit Hagebutten- (Hüfenmark) Sauce.

Man nehme altes Biscuit, schneide es in dünne Schnitten, bestreiche eine Form mit Butter, gebe eine Lage der Biscuitschnitten hinein, dann etwas Weinbeeren und fahre damit fort, bis die Form fast voll ist. Man macht hierauf einen Guß von einer halben Maß (1/2 Liter) Rahm, sechs Eiern und sechs Loth (105 Gr.) Zucker, verrührt Alles gut und gießt denselben darüber, läßt es eine Viertelstunde stehen und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Sauce dazu: Man verrühre einige Löffel eingekochte Hagebutten mit heißem Wasser und Wein, versüße sie mit Zucker und lasse sie auf dem Feuer einige Male aufkochen.

170. Weinpudding mit Eiersauce.

Man rühre acht Eier mit acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenem Zucker eine halbe Stunde, rühre dann zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, vier Loth (70 Gr.) Rosinen, etwas Zimmt und so viel Semmelbröseln, daß der Teig noch über den Löffel läuft. Eine runde Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden im Rohr gebacken, dann auf eine runde Schüssel gestürzt. Ein Quart (1/4 Liter) Wein wird mit einem Stück Zucker siedend gemacht und der Pudding damit begossen, so daß er ganz damit angefeuchtet ist.

Folgende Sauce wird dazu gegeben: Ein Quart (1/4 Liter) Wein wird mit acht Eidottern und sechs Loth (105 Gr.) gestoßenem Zucker auf Kohlen so lange geschlagen, bis es anfängt, dick zu werden.

171. Schweizer Auflauf mit Chaudeau.

Eine Maß (1 Liter) Doppelrahm läßt man kochend werden, drückt den Saft einer Citrone hinein und gibt zwei Löffel Essig daran, läßt ihn so lange kochen, bis er ganz geronnen ist, gießt ihn dann auf ein Tuch und preßt ihn gut aus. Indessen rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt acht Eidottern daran, gibt Zucker nach Belieben dazu, reibt die Schale einer halben Citrone hinein und mischt vier Loth (70 Gr.) abgezogene, feingewiegte Mandeln darunter, sowie den fest ausgedrückten geronnenen Rahm. Zuletzt hebt man den steif geschlagenen Schnee von acht Eiweiß leicht darunter. Eine Puddingsform wird mit Butter ausgestrichen, der Pudding eine Stunde gebacken.

Chaudeau dazu: Ein Quart (1/4 Liter) Wein wird siedend gemacht, währenddem sechs Eigelb mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker in einem Hafen recht gut verrührt, der kochende Wein unter beständigem Rühren daran gegossen; dann läßt man es so lange auf dem Feuer, indem man es immer rührt, bis es anfängt, dick zu werden; kochen darf es aber nicht.

172. Dampfnudeln mit Vanillesauce.

In eine Schüssel gibt man anderthalb Maß (1 1/2 Liter) feines Mehl, nimmt einen Schoppen (1/4 Liter) lauwarme Milch, zwei Löffel gute Hefe und macht daraus in der Mitte des Mehles ein Dämpfel, worauf man es eine Stunde an einem warmen Orte gehen läßt. Dann läßt man zwei Loth (35 Gr.) Butter in einem Schoppen (1/4 Liter) Milch zerschleichen; ist es lauwarm, gießt man es an's Mehl, schlägt zwei ganze Eier nebst etwas Salz daran, schlägt den Teig mit dem Kochlöffel ganz fein ab und läßt ihn abermals eine Stunde gehen. Alsdann setzt man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett mit dem

Löffel gleichgroße Nudeln, welche man, mit einem Tuche zugedeckt, abermals eine halbe Stunde gehen läßt. — In einen flachen Tiegel gießt man fingergliedhoch Rahm, gibt sechs Loth (105 Gr.) Butter oder Schmalz und ein kleines Stückchen Zucker hinein, läßt es kochend werden, setzt die Nudeln an einander hinein und verschließt den Tiegel sehr gut. Zu besserem Verschluß kann man auch um den Rand des Deckels ein feuchtes Tuch legen, so daß kein Dampf heraus kann. Die Nudeln läßt man so lange kochen, bis sie anfangen zu prasseln (ohngefähr 15 bis 20 Minuten). Es darf unter der Platte nur mäßiges Feuer sein, da die Nudeln leicht anbrennen. Während sie zugedeckt kochen, ist es gut, wenn man den Tiegel hie und da ein wenig dreht, damit er von allen Seiten gleichmäßig erhitzt wird. Sie dürfen erst abgedeckt werden, wenn sie fertig sind, und nachdem man sie mit dem Backschäufelchen herausgenommen hat, werden sie mit der Kruste nach Oben, auf eine Platte gelegt und müssen dann sogleich aufgetragen werden. — Man kann auch in den Rahm, in welchem man die Nudeln einkocht, etwas Vanillezucker geben.

Vanillesauce: In eine halbe Maß (½ Liter) Milch wird ein Stückchen Vanille eine Viertelstunde gekocht; sechs Eigelb mit einem Stück fein gestoßenem Zucker verklopft, die siedende Milch daran gegossen und so lange auf der Hitze gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann strudelt (quirlt) man es, bis es Schaum gibt.

173. Mehlmusauflauf.

Man läßt ein Quart (¼ Liter) Rahm mit einem Stückchen Vanille kochend werden, gibt in einen Tiegel oder Casserol ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter; ist sie zerschlichen, rührt man vier Loth (70 Gr.) Mehl hinein, gießt den kochenden Rahm daran, und läßt dies unter beständigem Rühren gut auskochen. Es muß ein sehr

dickes Mus sein. Dann rührt man nach einander sechs Eidottern daran, Zucker nach Belieben. Ist es in einer Schüssel erkaltet, schlägt man von den sechs Eiweiß festen Schnee und hebt ihn leicht darunter. Eine mit Butter bestrichene und ausgebröselte Form wird mit der Masse gefüllt, (jedoch nicht ganz voll) und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken. —

174. Aprikosenauflauf mit Aprikosensauce.

Man mache den Teig zum Mehlmusauflauf, wie in der vorigen Nummer beschrieben wurde. Koche mit Wein, Wasser, Zucker und Zimmt acht Aprikosen weich, seihe den Saft davon ab. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Hälfte des Teiges eingefüllt, die Aprikosen darauf gelegt, darüber die andere Hälfte des Teiges. Lasse es drei Viertelstunden im Rohr backen.

Aprikosensauce: Drei Löffel eingemachtes Aprikosenmark rührt man mit zwei Löffel Mehl glatt, gießt ein Quart (1/4 Liter) weißen Wein nebst etwas Wasser daran, auch etwas Zucker, läßt es unter häufigem Umrühren gut auskochen, passirt hierauf die Sauce durch ein Sieb.

175. Biscuitauflauf mit Wein.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit sieben Eidottern und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone eine halbe Stunde, rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) feines Mehl darunter. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Auflaufform mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden. Hierauf wird der fertige Auflauf auf eine Schüssel gestürzt und mit heißem Wein, welcher mit Zucker gekocht wurde, übergossen. Süßer, erwärmter weißer Wein wird eigens dazu gegeben.

176. Schwarzbrodauflauf mit Wein.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) feinen Zucker mit sechs Eidottern drei Viertelstunden. Rührt dann drei Handvoll gedörrtes und fein gestoßenes Schwarzbrod, gestoßenen Zimmt und etwas Nelkengewürz, drei Loth (52 Gr.) abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln darunter, hebt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter, füllt dies in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es drei Viertelstunden. Man macht Wein und Wasser, Zucker mit einer Zimmtrinde heiß und gibt es beim Anrichten über den Auflauf.

177. Schwarzbrodauflauf auf andere Art.

Man rühre acht Loth (140 Gr.) Butter schaumig, rühre dann zehn Eidottern, vierzehn Loth (240 Gr.) geriebenes, mit Wein angefeuchtetes Schwarzbrod, sechs Loth (105 Gr.) unabgezogene, fein gewiegte Mandeln, einen halben Kaffeelöffel Zimmt und Nelkengewürz, zehn Loth (175 Gr.) Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Citrone, daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze.

178. Gefülltes Weißbrod mit Hagebutten (Hüfenmark).

Man reibe von Milchbroden die Rinde ab, schneide sie in der Mitte aus einander, nehme das Weiche heraus, welches man in kalte Milch weicht und dann fest ausdrückt. Dieses vermischt man dann mit der abgeriebenen Rinde, sehr fein gewiegter Citronenschale, fein gewiegten Mandeln, Zucker, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen. Das Ganze feuchtet man mit einigen Löffeln Wein an und füllt damit das Brod. Man verrührt dann zwei Eier mit etwas Milch, läßt das gefüllte Brod darin eine Vier-

telstunde weichen und bäckt es dann aus heißem Schmalz. Man gibt Hagebuttensauce dazu.

179. Flädlein mit Zimmtguß und Citronensauce.

Man bäckt von sechs Rührlöffel voll Mehl, drei Eiern und Milch, fünf Flädlein in der Größe des Auflaufbleches, streicht dieses gut mit Butter aus und legt ein Fädlein zu Boden, streicht es mit einigen Löffeln voll folgender Fülle: Man weicht die Bröseln von einem Kreuzerbrod (3 Loth, 52 Gr.) in Milch, schlägt zwei Eidottern daran, gibt abgezogene gewiegte Mandeln, Citronenschale, Rosinen, Weinbeeren, Zucker und Zimmt darunter; legt wieder ein Flädlein darauf, bestreicht dies wieder und fährt so fort, bis Alles aufgegangen ist; den Schluß bildet ein Flädlein, über das man folgenden Guß macht: Man schlage zwei Eiweiß zu Schnee, gibt Zucker, viel Zimmt und gewiegte Mandeln darunter und gießt den Guß auf das letzte Fädlein. Es wird eine Viertelstunde gebacken. Wird mit folgender Citronensauce zu Tische gegeben.

Man rührt einen Kochlöffel Mehl mit zwei Eidottern ab, gießt nach und nach anderthalb Quart (3/8 Liter) Wein und ein Quart (1/4 Liter) Wasser daran, reibt auf einem Reibeisen die Schale einer halben Citrone ab, gibt dies auch darein, nebst dem Saft der ganzen Citrone, versüßt es mit Zucker und läßt es unter beständigem Rühren anziehen.

180. Nockerln.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, schlägt sechs Eier daran und verrührt sie gut; dann rührt man acht Eßlöffel Mehl nebst etwas Salz darunter. In einem Tiegel läßt man eine halbe Maß (1/2 Liter) Rahm mit einem Stück Vanille kochend werden, schlägt mit dem Löffel Nockerln in die Milch; sind dieselben auf einer Seite fertig, wendet man sie mit dem Löffel

um. — Sind sie in der Milch fertig gekocht, läßt man in einem Tiegel Butter (drei Loth, 52½ Gr.) und Zucker heiß werden, gibt die Nockerln hinein und läßt sie ruhig liegen, damit sie eine schöne gelbe Kruste bekommen. Es ist gut, wenn man erst ein Nockerl zur Probe in die Milch legt. Sind dieselben zu locker, rührt man noch Mehl daran, sind sie zu fest, noch ein Ei. Doch dürfen sie, in der Milch gekocht, ziemlich fest sein, da sie sonst nicht so gut sind und kein schönes Ansehen haben. Alsdann legt man sie mit einem Backschäufelchen auf eine flache Platte und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

181. Topfennudeln.

Ein Teller voll guter Topfen wird mit einem Loth (17½ Gr.) Butter, drei Eidottern, Salz, einem Löffel sauern Rahm und so viel Mehl als es annimmt, um es gut abkneten zu können, auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Alsdann werden fingerlange Nudeln daraus geformt, in einer flachen Bratpfanne sechs Loth (150 Gr.) Schmalz heiß gemacht, die Nudeln der Reihe nach hineingelegt und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Man kann sie auch schwimmend in Schmalz backen.

182. Weinnudeln.

Man rühre sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, gebe vier Eier, drei Loth (52½ Gr.) fein gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat, Weinbeeren, Zucker und so viel Semmelbröseln dazu, daß man auf dem Nudelbrett Würstchen davon formen kann, backt diese aus heißem Schmalz und lasse sie in heißem süßen Wein einige Male aufkochen. Man gibt sie mit Wein zu Tisch.

183. Aepfelpfannenkuchen.

Ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl wird mit einer Prise Salz und kalter Milch fein abgerührt, dann schlägt man

vier ganze Eier daran, verrührt auch diese gut, gibt dann noch einen halben Schoppen (1/8 Liter) kalte Milch daran. Zuletzt schält und schneidet man zwei bis drei recht gute Aepfel in feine Scheibchen, rührt sie unter den Pfannenkuchenteig und bäckt davon drei Pfannenkuchen sehr langsam bei mäßigem Feuer auf der Platte in einer flachen Pfanne. Beim Anrichten bestreut man dieselben mit Zucker und Zimmt.

184. Geriebene Gerste in der Milch.

Von einem ganzen Ei und einer Eidotter wird mit dem nöthigen Mehl und etwas Salz ein sehr fester Teig gemacht und dieser gut abgeknetet, dann auf dem Reibeisen gerieben, daß es kleine Körnchen gibt. Hierauf läßt man sie trocknen. Dann macht man eine Maß (1 Liter) gute Milch kochend, streut die geriebene Gerste unter beständigem Rühren hinein und läßt sie langsam auskochen. Hierauf wird sie in eine Schüssel angerichtet, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gebracht.

185. Gries in der Milch.

Man läßt in einem Tiegel eine Maß (1 Liter) Milch, zwei Loth (35 Gr.) Butter, etwas Zucker, nach Belieben auch eine Prise Salz kochend werden, säet dann unter immerwährendem Umrühren eine Obertasse sehr schönen Gries ein und läßt dieses bei schwachem Feuer langsam kochen. Sollte das Mus zu dick sein, so gießt man noch kochende Milch daran. Mit Zucker und Zimmt bestreut, gibt man es in einer Schüssel zu Tisch.

186. Salzburger Nocken.

Man mache ein Quart (1/4 Liter) Milch mit zwei Loth Butter (35 Gr.) kochend, rühre vier Kochlöffel Mehl hinein, trockne diesen Teig auf dem Feuer gut ab, schlage vier bis fünf Eier daran, welche man einige Minuten vorher in warmes Wasser legt, und gibt etwas Salz und Zucker

dazu. Dann mache man eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm mit einem Stückchen Butter und Vanille in einem Tiegel oder Casserol kochend, schlage mit einem Löffel Nockerln ein und lasse diese gut auskochen. Ist die Milch verkocht, lasse man sie ruhig liegen, damit sie eine gelbe Kruste bekommen, lege sie auf eine Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

187. Fingernudeln.

Man gibt eine Maß (1 Liter) feines Mehl auf das Nudelbrett, macht in die Mitte eine Grube, gibt eine Prise Salz und ein Ei dazu und gießt dann heißes Wasser hinein, welches man unter das Mehl mengt und zu einem Teig verarbeitet. Den Teig läßt man zugedeckt eine halbe Stunde ruhen. Dann macht man von dem Teig ganz kleine fingerförmige Nudeln, welche man eine Viertelstunde trocknen läßt. Hierauf läßt man in einer flachen Bratrain ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit ein paar Eßlöffel feinen Zucker heiß werden, gibt die Nudeln hinein, gießt drei Quart ($^3/_4$ Liter) kochende Milch daran. Nun läßt man die Nudeln kochen; sollte die Milch zu schnell einkochen, gießt man noch etwas heiße nach; sind sie eingedämpft und haben sie schöne Krusten, so sind sie fertig. Mit dem Nudelschäufelchen wendet man sie öfter um.

188. Weißbrodauflauf.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, schlägt dann sechs Eigelb daran, rührt sechs Loth (105 Gr.) (für drei Kreuzer) Bröseln, eine Handvoll Weinbeeren und Rosinen darunter sowie auch Zucker und Zimmt, zuletzt hebt man Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter. Ist Alles gut mitsammen vermengt, so bestreicht man eine Form gut mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

189. Reispudding mit Weichselsauce.

Ein Viertelpfund Reis wird gebrüht, kalt gewaschen, dann in kochender Milch mit einem Stückchen Vanille zu einem dicken Mus gekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Nachher schneidet man vier Loth (70 Gr.) Butter daran, rührt ihn mit dem Reis recht schaumig, rührt nach und nach sechs Eigelb daran, Zucker nach Belieben. Zuletzt hebt man den Schnee von sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Puddingsform und siedet sie drei Viertelstunden im Dunst. Man gibt folgende Sauce dazu: Man kocht ein halbes Pfund (280 Gr.) getrocknete Weichseln mit viel Zucker und einem Zimmtrindchen mit Wasser ganz weich, staubt dann zwei Löffel Mehl daran, gießt ein Quart (1/4 Liter) Wein hinzu und kocht noch Alles recht gut; zuletzt treibt man die Sauce über den Pudding durch ein Haarsieb.

190. Kaiserauflauf mit Weinbeerensauce.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter schaumig, rührt zehn Eigelb, eines nach dem andern, ebenso vier Loth (70 Gr.) Mehl, acht Loth (140 Gr.) Zucker, vier Loth (70 Gr.) fein gewiegte Mandeln, die fein gewiegte Schale einer halben Citrone, etwas gestoßenen Zimmt daran. Zuletzt hebt man den festgeschlagenen Schnee von zehn Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es drei Viertelstunden. Gibt folgende Sauce dazu: Man röstet etwas Mehl in einem Stückchen Butter gelb, rührt es, halb Wasser, halb Wein, glatt an, läßt es gut auskochen, gibt Weinbeeren, Wein, Zucker und Zimmt dazu und kocht es noch ein wenig.

191. Aepfel in Schmalz gebacken mit Wein.

Man menge gut durch einander: einen Teller voll fein geschnittene Aepfel, einen Teller feine Semmelbröſel, Zucker,

Zimmt nach Geschmack, einige fein gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) Citronat, fein geschnitten, vier ganze Eier, vier Loth (70 Gr.) zerlassene Butter und zuletzt noch eine Handvoll Mehl. Die Masse muß so sein, daß man kleine Aepfel daraus formen kann, oben statt des Kernhauses (Butzens) steckt man eine Nelke ein. Sie werden in heißem Schmalz schwimmend gebacken. Hierauf werden sie einmal in heißem Wein aufgekocht.

192. Kartoffelauflauf.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter schaumig, rührt dann fünf Eigelb daran, sowie fünf Loth ($87\frac{1}{2}$ Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, ein halbes Pfund (280 Gr.) alte geriebene Kartoffeln, zuletzt hebt man den Schnee von fünf Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse ein, und bäckt sie drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze. Mit feinem Zucker bestreut, wird er sogleich zu Tische gebracht.

193. Aepfel mit Wein und Brod.

Man nimmt abgeschälte Kreuzerbrode, schneidet sie in Schnitten, tunkt diese in zerlassene Butter. Sodann schält man zwölf Aepfel, schnitzt sie fein, bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt und läßt sie halb dämpfen, bestreicht die Form dick mit Butter, belegt den Boden mit Brodschnitten, und stellt solche auch im Kreis herum fest an einander, füllt die Aepfel hinein, deckt Brod darüber und läßt es drei Viertelstunden bei starker Hitze backen. Ist es fertig, stürzt man es auf eine tiefe Platte und und gießt süßen heißen Wein unten hinein; denn wenn er darüber gegossen wird, reißt die Mehlspeise aus einander.

194. Bienen- oder Wespennester mit Milchsauce.

Man nehme ein Pfund (560 Gr.) Mehl, mache davon ein kleines Dämpfchen mit Milch und Hefe an. Wenn es gegangen ist, gibt man etwas Salz, acht Loth (140 Gr.)

zerlassene Butter und drei Eier daran, schlägt oder klopft den Teig gut ab, und läßt ihn nochmals gehen. Darnach walkt man ihn zwei messerrückendick aus, schneidet viertelellen lange und zweifingerbreite Streifen davon, streicht diese mit zerlassener Butter, streut sie dick mit Zucker, Zimmt, Rosinen, und rollt sie wie Schnecken zusammen. Man streiche nun eine Form mit Schmalz aus, setze die Schnecken neben einander hinein, läßt sie wieder gut gehen, und backe sie dann drei Viertelstunden. Man gibt folgende Sauce dazu: Man rühre ein Löffelchen Mehl mit drei Quart (3/4 Liter) kalter Milch an, gebe Zucker und ganzen Zimmt dazu, lasse es unter beständigem Rühren gut kochen und brühe die Sauce über sechs Eidottern.

195. Butterauflauf mit Citronensauce.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter leicht ab, gibt dann immer einen Eßlöffel Mehl und eine Eidotter darein, bis man sechzehn Löffel Mehl und sechzehn Dottern hat, Zucker nach Geschmack, die gewiegte Schale einer Citrone und zuletzt den geschlagenen Schnee von zehn Eiweiß. Er muß drei Viertelstunden backen und wird mit Citronensauce gegeben.

196. Gerstenauflauf.

Man macht von Mehl und einem Ei feine geriebene Gerste, kocht diese in einer halben Maß (1/2 Liter) Milch dick ein, gibt ein Stück Butter, nebst Zucker nach Geschmack dazu und läßt es erkalten, darnach rührt man es mit sechs Eidottern eine halbe Stunde lang und gibt zuletzt den Schnee von acht Eiweiß darunter. Man bäckt ihn drei Viertelstunden. Man kann auch Obst unter den Teig thun.

197. Früchtenauflauf.

Man zuckert eine halbe Maß (1/2 Liter) frische Früchte ein (etwa Johannis-, Him- oder Erdbeeren) und läßt sie

so eine Stunde stehen. Nun quirlt man acht Eidottern mit einer halben Maß ($^1/_2$ Liter) Rahm ab, gibt vier Loth (70 Gr.) feinen Zucker und drei Löffel Stärkmehl daran und mischt den Schnee von acht Eiweiß nebst den Früchten darunter und läßt es eine Stunde backen.

198. Griesauflauf mit Obst.

Man rühre vier Loth (70 Gr.) Butter recht ab, schlage sechs Dottern dazu. Brühe inzwischen eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) Gries mit einer Maß (1 Liter) Milch an und gebe, wenn er kalt ist, Butter und Eier dazu nebst sechs Loth (105 Gr.) Zucker und den Schnee von sechs Eiweiß. Die Form wird mit Butter bestrichen, deren Boden mit halbgedünstetem Obst bedeckt, der Teig darüber gegossen und eine Stunde gebacken.

199. Waffeln.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter schaumig, rührt dann von zwölf Eiern die Dottern daran, schlägt das Eiweiß von derselben Anzahl Eier zu Schnee und gibt es daran, ebenso eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) sauern Rahm, ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, Zucker nach Geschmack, mischt Alles durcheinander, und bäckt den Teig im bestrichenen Waffeleisen. Noch warm bestreut man sie mit Zucker, welcher mit Zimmt vermischt ist. Vorbezeichnetes Quantum gibt vierundzwanzig Waffeln. Warm werden sie zu Tisch gegeben.

200. Griespudding.

In eine halbe Maß ($^1/_2$ Liter) kochende Milch läßt man ein Viertelpfund (140 Gr.) ganz feinen Gries laufen, kocht ihn mit vier Loth (70 Gr.) Butter eine halbe Stunde, gibt ihn dann auf eine Platte zum Erkalten. Ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker wird fein gestoßen, mit sechs Eidottern, etwas fein geriebener Citronenschale schaumig gerührt, der gekochte Gries dazu gegeben, eben-

falls gut damit verrührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken.

201. Haselnußpudding.

Man brühe, schäle und wiege acht Loth (140 Gr.) Haselnüsse recht fein, rühre sie mit vierzehn Loth (245 Gr.) Zucker, acht Eidottern und zwei Täfelchen Chokolade drei Viertelstunden. Zuletzt gibt man drei Eßlöffel Mehl dazu und rührt den Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Dunstform mit Butter, füllt die Masse ein und siedet sie eine Stunde im Dunst.

202. Plumpudding mit Aracsauce.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter wird sehr rein gewaschen, fein zerschnitten, hierauf läßt man es zerschleichen und rührt es schaumig. Dann rührt man fünf ganze Eier, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, acht Loth (140 Gr.) Zucker, fünfzehn Loth (262½ Gr.) Mehl, etwas abgeriebene Muskatnuß, vier Loth (70 Gr.) fein geschnittenes Citronat, ein halbes Pfund (280 Gr.) große und kleine Rosinen, einige Eßlöffel kalten Rahm und einige Eßlöffel Rhum daran. Man kocht ihn zwei Stunden im Dunst. Ist er fertig, gießt man Rhum darauf, zündet ihn an und gibt ihn brennend zu Tisch.

Man gibt folgende Sauce dazu: Man kocht in eine halbe Maß (½ Liter) Wasser sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker, gibt eine halbe Maß (½ Liter) Wein und ein Quart (¼ Liter) feinen Arac dazu; es darf nun nicht mehr kochen, sondern nur heiß bleiben. Zuletzt drückt man den Saft einer Citrone hinein.

203. Omelette aux confitures.

Man rührt zwei Löffel Mehl mit einwenig Milch gut ab, schlägt zwei ganze Eier daran, salzt und zuckert

es nach Belieben, bäckt auf der Pfanne eine Omelette auf beiden Seiten schön gelb, die man mit eingesottenen Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Hagebutten oder dgl. füllt, rollt sie leicht zusammen, streut oben feinen Zucker darauf und gibt sie warm zu Tische. — Man kann auch gleich unter den Teig zwei bis drei Borsdorfer Aepfel, abgeschält und in Würfel geschnitten, rühren, mit denselben die Omelette backen, leicht zusammenrollen, mit Zucker bestreuen und sie warm zu Tische geben.

204. Omelettstrudel.

Man bäckt ganz gewöhnliche, dünne Pfannkuchen, verklopft drei bis vier ganze Eier mit vier Löffel gutem süßen oder sauern Rahm, gibt hievon auf jedes Flädlein drei Löffel, Zucker, Zimmt und ein wenig Weinbeeren (rein gewaschen) und etwas Bröseln, rollt sie leicht zusammen, bestreicht eine lange Rain mit Butter, legt die Strudel der Reihe nach hinein, übergießt sie mit einem Schoppen kalter Milch und bratet sie eine halbe Stunde im Rohr.

205. Ausgewalkte Strudeln, sogenannte Maultaschen.

Man walke feine Nudelflecke aus, bestreiche sie gut mit zerlassenem Schmalz, mische etwas sauern Rahm, zwei Eier, Semmelbröseł, Weinbeeren, Zucker und Zimmt zu einer Fülle, bestreiche die Nudelflecke damit und rolle sie leicht zusammen, läßt in einer flachen Bratrain Schmalz heiß werden, legt die Strudeln neben einander hinein, gießt kochende süße Milch darüber und bratet sie eine halbe Stunde im Rohr.

*206. Topfenstrudel.

Sechzehn Loth (280 Gr.) Butter rührt man mit sechs ganzen Eiern in einer Schüssel recht schaumig, gibt eine Maß (1 Liter) durch ein grobes Haarsieb gestriche-

nen Topfen, ein Quart (¼ Liter) sauern Rahm, acht Loth (140 Gr.) gestoßenen Geschmackzucker, einen Kaffeelöffel voll Salz, acht Loth (140 Gr.) Weinbeeren und Rosinen, vier Loth (70 Gr.) würflig geschnittenes Citronat dazu, mengt Alles gut durch einander, streicht diese Masse gut zwei messerrückendick auf kleine, dünn ausgewalkte Nudelflecke, rollt diese zusammen und reiht sie in ein vierfingerhohes Blech, übergießt sie mit sauerm Rahm, backt sie im heißen Bratrohr und läßt sie eine schöne hellbraune Farbe annehmen, bestreut sie mit feinem Zucker und gibt sie recht heiß zu Tisch.

207. Mehlpudding mit Aprikosensauce.

Eine halbe Maß (½ Liter) gute Milch läßt man mit sechs Loth (105 Gr.) Butter kochend werden, da hinein kocht man ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl unter beständigem Rühren; ist es ein dickes Mus, gibt man es in eine Schüssel, rührt acht Eigelb daran, Zucker nach Geschmack und die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Nach gänzlichem Erkalten hebt man den Schnee von acht Eiweiß leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Dunstform und siedet es eine Stunde im Dunst.

Dazu gibt man folgende Sauce: Drei Löffel eingekochtes Aprikosenmark rührt man mit zwei Löffel Mehl glatt, gießt ein Quart (¼ Liter) weißen Wein nebst etwas Wasser daran, auch etwas Zucker, läßt es unter häufigem Umrühren gut aufkochen, passirt hierauf die Sauce durch ein Sieb.

208. Vanillepudding mit Weinsauce.

Es wird ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker mit einer Stange Vanille fein gestoßen, gesiebt, mit acht Eidottern eine halbe Stunde gerührt. Dann kommen vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gestoßene oder gewiegte Mandeln, vier Loth (70 Gr.) trockenes gestoßenes Biscuit,

sechs Loth (105 Gr.) zerlassene Butter darunter, dieß Alles wird gut verrührt und zuletzt der steife Schnee von den sechs Eiweis leicht darunter gehoben. Eine Dunstform wird mit Butter bestrichen und der Pudding eine Stunde im Dunste gesotten. Diesen, sowie alle im Dunst gesottenen Puddinge, kann man stürzen. — Dazu gibt man Weinsauce. Eine halbe Flasche (1/2 Liter) weißen Wein siedet man mit ziemlich viel Zucker und entweder mit einem Stückchen Zimmt, Citronenschale oder Orangen. Hierauf schlägt man acht Eidottern in einem Hafen gut ab, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und läßt das Ganze auf dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, bis es dick wird. Es darf jedoch nicht kochen, weil sich sonst Bätzchen bilden. Einige Eßlöffel voll Arac oder Rhum zuletzt daran gegossen, erhöht den Geschmack.

209. Gebrühter Pudding mit Hagebutten (Hüfenmark).

Man gibt in sechs Loth (105 Gr.) zerlassene Butter vier Loth (70 Gr.) Mehl und rührt dies mit einem Quart (1/4 Liter) Milch auf dem Feuer so lange, bis der Teig so dick ist, daß er sich vom Löffel löst; ist er etwas erkaltet, rührt man sechs Eier, Zucker nach Geschmack und etwas Zimmt dazu. In eine Dunstform gefüllt und eine Stunde gekocht. Siehe Sauce Nr. 169.

210. Caramelauflauf.

Man röstet zwei Loth (35 Gr.) Zucker schön gelb, füllt ihn mit einem Quart (1/4 Liter) Rahm auf und läßt es kochen. Dann läßt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter in einem Tiegel zerschleichen, rührt vier Löffel Mehl darein, gießt unter beständigem Rühren den Rahm dazu und läßt es auskochen; sodann schlägt man sieben Eidottern darein, rührt Zucker dazu und läßt die Masse erkalten. Hierauf hebt man den Schnee von sieben Eiweiß darunter und bäckt es drei Viertelstunden bei gelinder Hitze im Rohr.

211. Weinauflauf.

Man rühre sechs Löffel Zucker mit sechs Eidottern sehr schaumig, gebe sechs Loth (105 Gr.) abgezogene, gewiegte Mandeln darein, nebst einem Loth ($17\frac{1}{2}$ Gr.) feinem Citronat, etwas Zimmt, zwei Löffel Liqueur und sechs Löffel Semmelbrösel, zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß. Den Auflauf bäckt man drei Viertelstunden und wird vor dem Anrichten mit süßem heißen Wein übergossen.

212. Nudeln mit Guß.

Man macht geschnittene Nudeln von einem Ei, kocht diese mit etwas Butter in einer Maß (1 Liter) Rahm eine halbe Stunde. Sodann bestreicht man eine Form mit Butter, sticht die Nudeln stückweise aus und legt sie darein, verrührt sodann zwei Löffel Hüfenmark mit etwas Zucker und dem Schnee von vier Eiweiß und überstreicht die Nudeln dick, bestreut sie mit Zucker und läßt es eine Viertelstunde aufziehen.

213. Reiswaffeln.

Man nimmt ein halbes Pfund (280 Gr.) Reis, nachdem man ihn gebrüht und dann kalt gewaschen hat, läßt man ihn in drei Quart ($\frac{3}{4}$ Liter) Milch recht weich kochen, bestreut das Mus mit Zucker und Zimmt und läßt es erkalten, rührt sodann acht Eier daran, nebst einem geriebenen Kreuzerbrod (3 Loth, 52 Gr.) und bäckt sie in dem bestrichenen Waffeleisen goldgelb.

*214. Luftkuchen mit Käse.

In eine halbe Maß ($\frac{1}{2}$ Liter) Milch werden vier Loth (70 Gr.) Butter gethan, in einem Gefäß auf's Feuer gestellt und wenn die Milch kocht zwölf Loth (210 Gr.) Mehl hineingegeben und so lange gerührt, bis keine Bröckchen mehr zu sehen sind und sich der Teig ganz vom Gefäß loslöset. Dann werden vier Loth (70 Gr.) Butter

und eben so viel geriebener Parmesan- oder Emmenthalerkäse und wenn der Teig nur mehr lauwarm ist, vier ganze Eier, ein Kaffeelöffel voll Salz und etwas weißer Pfeffer hineingerührt. Von diesem Teig werden kleine ovale Häufchen von einer halben Eigröße durch eine Spritze oder Düte auf ein Backblech dressirt, mit Ei bestrichen, kleine in längliche Stückchen geschnittene Emmenthalerkäse in die Mitte gedrückt und in einem etwas heißen Ofen hellbraun gebacken und heiß aufgetischt.

Verschiedene Teige für feines Backwerk.

215. Gewöhnlicher Hefenteig.

Eine Maß (1 Liter) Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von drei Löffel guter Hefe und einem Quart (1/4 Liter) lauwarmer Milch ein Dämpfel, welches man gut aufgehen läßt, gibt dann ein Viertelpfund (140 Gr.) zerlassenes Schmalz oder Butter, zwei ganze Eier, etwas Salz und noch ein wenig lauwarme Milch daran, macht davon einen festen Teig, welchen man auf das Nudelbrett nimmt und ihn recht fein abarbeitet, dann gibt man ihn in die Schüssel zurück, deckt ihn zu und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Hierauf verwendet man ihn nach Belieben.

216. Feiner Hefenteig.

Zu einem Pfund (560 Gr.) feinem Mehl nimmt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter, welche man jedoch vorher schaumig rührt, dann zwei Eigelb, zwei ganze Eier, drei Loth (52 1/2 Gr.) Zucker und einen Kaffeelöffel Salz. Im Uebrigen ist dasselbe Verfahren wie bei Nr. 215.

217. Butterteig.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, zwei ganze Eier, etwas Salz, ein Theelöffel Arac, kalte unabgekochte Milch, so viel das Mehl annimmt, wird auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet. Denselben walkt man der Länge nach aus, schneidet ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter in feine, lange Schnitten, bedeckt die eine Hälfte des Teiges damit, deckt die andere Hälfte darüber und walkt ihn der Länge nach aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dieses Verfahren vier- bis sechsmal, hierauf schlägt man den Teig in ein reines Tuch ein, legt ihn in den Keller oder sonst an einen kühlen Ort, nach einer Stunde kann er verwendet werden.

218. Butterteig ohne Ei.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, etwas kalte Milch und ein wenig Salz wird auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig verarbeitet, welchen man dann eine Stunde ruhen läßt.

219. Geringer Butterteig.

Zu einem Pfund (560 Gr.) Mehl nimmt man ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, etwas Salz, zwei ganze Eier, so viel lauwarmes Wasser, als das Mehl annimmt, behandelt ihn wie einen Nudelteig und walkt ihn dann aus.

220. Butterteig, zu Allem zu gebrauchen.

Mit einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl werden zwei Eidottern, einige Löffel Wein, ein halbes Gläslein Rhum, etwas Salz zusammen verarbeitet, locker ausgewalkt und etliche Stunden stehen gelassen. Darauf ein halb Pfund (280 Gr.) Butter darauf herum geschnitten, mit etwas Mehl bestreut, dreimal umgeschlagen und gut ausgewalkt.

221. Bröselteig.

Zu einem halben Pfund (280 Gr.) nimmt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, zwei Eßlöffel sauern Rahm,

zwei Eidottern und neun Loth ($157\frac{1}{2}$ Gr.) Zucker; arbeitet dies zu einem recht feinen Teig und läßt ihn, ehe man ihn verwendet, eine Stunde ruhen.

222. Bröselteig auf andere Art.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, zwei hartgesottene Eidottern, zwei rohe Dottern und ein ganzes Ei, etwas Zimmt= und Nelkengewürz verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig, knetet ihn gut ab und läßt ihn eine Stunde ruhen.

223. Linzer Tortenteig.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) süße Mandeln sammt den Schalen werden ganz fein gestoßen, diese mit einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker und einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl auf das Nudelbrett gegeben, in der Mitte darin eine Grube gemacht, in diese gibt man sechzehn Loth (280 Gr.) Butter, vier ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, eine Messerspitze gestoßene Nelken, einen Kaffeelöffel voll Zimmt und ein wenig Salz. Dies Alles macht man zu einem Teig zusammen, welchen man in ein Tuch einschlägt und eine Stunde ruhen läßt.

224. Bröselteig mit Gewürz.

Zu einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl nimmt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker, zwei hartgesottene Eidottern, zwei frische Eidottern und ein ganzes Ei, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, verarbeitet dies zu einem festen Teig, der vor dem Gebrauch eine Stunde ruhen muß.

225. Weinteig.

Man rührt in einer Schüssel drei Eßlöffel Rahm, drei Eßlöffel Wein, zwei Eßlöffel Arac, ein Viertelpfund (140 Gr.) gestoßenen Zucker, drei Eidottern mit so viel

Mehl unter einander, daß es ein fester Teig wird, nimmt nun, halb so schwer als der Teig ist, Butter und behandelt den Teig wie jeden andern Butterteig.

Feines Hefenbackwerk und Torten.

Vorbemerkungen.

An die Bierhefe muß eine Maß (1 Liter) Wasser geschüttet, gut verrührt und dann durch ein Haarsieb oder Theeseiher gegossen werden, damit alles Unreine zurück bleibt, des andern Tages muß das braune Wasser abgegossen und frisches darauf geschüttet werden, damit die Hefe weiß wird. Dieses Verfahren wiederholt man zwei- bis dreimal; sonst schmeckt die Bierhefe bitter. — Auf ein Pfund (560 Gr.) Mehl rechnet man zwei bis drei Löffel dicke Bierhefe oder ein bis ein und ein halbes Loth (17½ bis 26¼ Gr.) Preß- oder Sackhefe. Letztere muß vor dem Gebrauche in lauwarmer Milch erweicht und verrührt werden. — Alle Torten müssen nach dem Einfüllen sogleich gebacken werden. — Der Butterteig zum Boden der Torten darf nie zu dick gemacht werden, das darauf zu verwendende Obst nicht zu viele Flüssigkeit haben, da sonst die Torte speckig werden würde. — Jeder Teig muß stets fleißig gerührt werden. — Mehl und Zucker muß stets durch ein Sieb passirt werden. — Mandel-, Brod- und Kartoffeltorten darf man nie in unverzinnten Kupferformen backen, oder in solchen von Blech, auch dürfen die Formen nie ganz voll gefüllt werden. — Die Torten dürfen nicht in einen zu heißen Ofen kommen, sonst werden sie zu schnell braun, ehe sie in die Höhe gehen.

---

*226. Böhmische Dolken.

Zwanzig Loth (350 Gr.) Butter werden mit zehn ganzen Eiern so schaumig als möglich gerührt; von sechzehn Loth (280 Gr.) Mehl kommt nach jedem Ei immer ein Eßlöffel voll hinein, dann zuletzt ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Eßlöffel voll Geschmackzucker und unter fleißigem Rühren nach und nach eine halbe Maß (½ Liter) lauwarme und mit zwei Eßlöffel voll Hefe vermengte Milch.

Dieser Teig wird mit der Schüssel, in welcher er abgerührt wurde, zum Aufgehen warm gestellt, mit einem

Tuch zugedeckt und so lange langsam gehen gelassen, bis der Teig nochmal so viel geworden ist. Dann gibt man die Dolkenform (runde Pfanne mit Vertiefungen) auf Kohlenfeuer oder heiße Platte, streicht mit einem Pinsel in jede Vertiefung ein wenig klare Butter; wenn dieselbe so heiß ist, daß sie raucht, kommt ein Eßlöffel voll von dem Teig hinein, welchen man langsam backen läßt; hat nun derselbe auf einer Seite Farbe, so wendet man den Dolken mit einer Gabel auf die andere Seite um, und wenn er auch hier gebacken ist, so legt man ihn auf ein Papier und stellt sie warm, und so wird wiederholt fortgefahren, bis der ganze Teig verbacken ist. Diese Dolken bestreicht man theilweise mit Zwetschgen-Marmelade (Bowidel) und bestreut sie dann mit durch ein Sieb gestrichenem Topfen, oder man bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade und spritzt sie durch eine kleine Papierdüte mit Vanilleschlagrahm, indem man Punkte oder andere Verzierungen darauf macht. Auch kann man sie blos eingezuckert zu Tische geben und auf einer Platte mit einer Serviette anrichten.

227. Ulmer Brod.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit einem halben Quart (1/8 Liter) Milch und drei Löffel Hefe ein Dämpfchen an, rühre darnach darein: ein Viertelpfund (140 Gr.) zerlassene Butter, drei Eier, ein halbes Loth (9 Gr.) Anis, etwas Salz und etwas Rosenwasser. Der Teig muß auf dem Nudelbrett so lange gewalkt werden, bis der Anis herausfällt. Hierauf läßt man ihn wieder gehen, was oft zwei Stunden dauert. Man macht von diesem Teig dann lange Stritzen (längliche Wecken), in deren Mitte man mit dem Messerrücken einen Schnitt macht, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie schön.

228. Wiener Kuchen.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit drei Löffel Hefe und Milch ein Dämpf-

chen, das man gehen läßt, rührt inzwischen ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit zwei Eiern und vier Eidottern wohl ab, gibt dies nebst wenig Salz an das Dämpfchen, gibt noch vier Loth (70 Gr.) Rosinen, vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, gewiegte Citronenschale, zwei Loth (35 Gr.) Citronat und vier Loth (70 Gr.) Zucker darunter, schlägt den Teig gut ab, füllt ihn in ein bestrichenes Rundblech, bestreicht ihn mit Eiweiß, wendet abgezogene, geschnittene Mandeln in Zucker um, bestreut den Kuchen damit, läßt ihn gut aufgehen und bäckt ihn dann bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

229. Osterflecke.

Man mache in der Mitte von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Mehl mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an. Ist dies gegangen, rührt man noch Milch dazu, daß man im Ganzen eine halbe Maß (1/2 Liter) dazu genommen hat, gibt etwas Salz darunter, nebst zwölf Loth (210 Gr.) zerlassene Butter und vier Eidottern, schlägt den Teig wohl ab und walkt ihn vier Finger dick aus. Ist er nochmals gegangen, wird er mit Ei bestrichen, mit Zucker, Rosinen und Weinbeeren bestreut und gebacken.

230. Zimmtzwieback.

Man mache von zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) Mehl, Hefe, ein halbes Pfund (280 Gr.) zerlassener Butter, drei Loth (52 1/2 Gr.) Zucker, ein Loth (17 1/2 Gr.) feinen Zimmt einen Teig, schlage ihn ab, forme Stritzeln daraus, lasse diese gehen und backe sie bräunlich.

231. Feiner Zwieback.

Man rühre ein Pfund (560 Gr.) feinen Zucker mit zehn Eidottern schaumig, gebe so viel Mehl darunter, als zu einem steifen, festen Teig nöthig ist, mische etwas gröblich gestoßenen Fenchel und Anis darunter, forme Zwiebacke daraus, bäckt diese, schneidet sie durch und bäht sie.

232. Zwieback auf andere Art.

Ein Pfund (560 Gr.) Mehl wird in eine Schüssel gethan, dann in der Mitte desselben mit einem Quart (¼ Liter) Milch und zwei Löffel Hefe ein Dämpfel angemacht und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Inzwischen rührt man ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, vier Eier, ein Viertelpfund (140 Gr.) feinen Zucker, etwas gewiegte Citronenschale, ein Loth (17½ Gr.) feinen Zimmt und ein Loth (17½ Gr.) Anis; gibt dies Alles unter den aufgegangenen Teig, schlägt ihn noch gut ab, walkt ihn aus, formt Laibchen daraus, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit warmem Wasser und bäckt sie. Darnach schneidet man Schnitten davon, die man bäht.

233. Glasirter Zwieback.

Man gebe anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von einem Quart (¼ Liter) Milch und Hefe ein Dämpfchen an, lasse es gut gehen, rühre inzwischen ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit drei Eiern und drei Eidottern recht ab, gibt etwas Salz, eine Handvoll Anis, zwei Loth (35 Gr.) gewiegtes Citronat und Zucker nach Geschmack darunter, gibt dies Alles zu dem gegangenen Teig, schlage ihn gut ab, forme zwei längliche Wecken davon, die man auf ein bestrichenes Blech legt. Sind sie nochmals gegangen, bestreiche man sie mit Eidotter und bäckt sie darnach. Wenn sie ganz kalt geworden sind, schneidet man halbfingerdicke Schnitten daraus, bestreicht diese mit sehr süßem Zuckerwasser, wendet sie in feingestoßenem Zucker, der mit etwas Zimmt vermischt ist, um, legt sie auf ein Blech, und bäht sie im Rohr bei mäßiger Hitze.

234. Aniskranz.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an. Ist dies

gut gegangen, gibt man vier Loth (70 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, Zucker und Anis nach Geschmack darunter, wiegt etwas Citronenschale und mischt es auch dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn nochmals gehen. Darnach nimmt man ihn heraus auf das Nudelbrett, theilt denselben in drei gleiche Theile, formt lange Stränge daraus und flechtet einen Kranz daraus, legt ihn auf ein bestrichenes Blech, bestreicht ihn mit Eidotter, bestreut ihn mit Zucker und Anis und bäckt ihn, nachdem er wiederholt gegangen ist.

235. Sachsenkuchen.

Ein und ein halbes Pfund (840 Gr.) Mehl gibt man in eine Schüssel, in der Mitte des Mehles macht man von lauwarmer Milch und Hefe ein Dämpfel. Ist es gut aufgegangen, so kommen acht Loth (140 Gr.) zerlassenes Schmalz, drei ganze Eier, vier Loth (70 Gr.) Rosinen, fünf Loth (87½ Gr.) Weinbeeren, etwas gewiegte Citronenschale, zwei Loth (35 Gr.) gewiegtes Citronat, etwas Salz, Zimmt und viel Zucker darunter. Nimmt den Teig auf das Nudelbrett, walkt und dreht einen dreifingerdicken Kuchen daraus, der mit zerlassener Butter und Eidotter bestrichen, mit Zucker und abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln bestreut und nachdem er nochmals aufgegangen, im Rohr schön gebacken wird.

236. Käskuchen.

Man mache von anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl, acht Loth (140 Gr.) Butter, zwei Eiern, Milch und Hefe einen guten Hefenteig, der gehörig abgeschlagen, etwas gesalzen und zum Aufgehen in die Wärme gestellt wird. Darnach dreht und wirkt man aus diesem Teig einen fingerdicken Kuchen, den man mit folgender Fülle bestreicht: Man rühre acht Loth (140 Gr.) Butter mit vier Eiern gut ab, gebe etwas Salz, zehn Loth (175 Gr.) Rosinen,

ebensoviel Weinbeeren, Zimmt, Safran, von diesen beiden nur wenig, ein Quart ($^1/_4$ Liter) Milch, viel Zucker und zwei Pfund (1 Kilo 120 Gr.) sogenannten Topfen (Milchkäs) von geronnener Milch darein, rühre Alles gut durch einander und streiche diese Fülle fingerdick auf, bestreiche den Kuchen mit Eidotter, streue ihn mit Zucker und backe ihn drei Viertelstunden. Dieser Kuchen soll noch warm zu Tische kommen.

237. Hefenkranz.

Man gebe anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von Milch und Hefe ein Dämpfchen an; nachdem es gegangen ist, gibt man etwas Salz dazu, nebst acht Loth (140 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, zwei Eidottern, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, etwas Anis, die abgeriebene Schale einer Citrone, schlägt den Teig gut ab, formt einen Kranz daraus, legt ihn auf ein bestrichenes Blech, bestreicht ihn mit einem verklepperten Ei, streut Zucker und abgezogene, gewiegte Mandeln darauf, läßt ihn nochmals gehen und bäckt ihn im Rohr bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.

238. Butterkuchen.

Ein Pfund (560 Gr.) Mehl gibt man in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von Milch und Hefe einen Dampf an, lasse diesen gehen, rühre inzwischen acht Loth (140 Gr.) Butter schaumig, gibt drei Eier, ein wenig Salz und Zucker darein, gibt dies an den gegangenen Teig, schlage ihn gut ab, walke einen dreifingerdicken Kuchen daraus, der mit Butter und Ei bestrichen, mit geriebenem Semmelbrod und Zucker bestrichen wird. Man bäckt ihn, nachdem er nochmals gegangen ist.

239. Pariser Gugelhopf.

Man mache in der Mitte von anderthalb Pfund (840 Gr.) Mehl, mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an

und lasse es gehen. Inzwischen rührt man drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter mit sechs Eiern und sechs Eidottern, gibt wenig Salz, sechs Loth (105 Gr.) Zucker, die abgeriebene Schale einer Orange, ein halbes Glas Rum, einen Löffel voll gewiegte Mandeln, sechs Loth (105 Gr.) Rosinen, sechs Loth (105 Gr.) Weinbeeren dazu, vermengt dies Alles und gibt es unter den Teig, gibt noch Milch daran, wenn er zu dick sein sollte, schlägt ihn gut ab und füllt den Teig in eine bestrichene Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

240. Gugelhopf auf andere Art.

Man macht in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl, einem Quart (1/4 Liter) Rahm und Hefe ein Dämpfel an, welches man gehen läßt. Gibt sodann acht Loth (140 Gr.) gerührtes Schmalz, wenig Salz und Zucker, sechs Eidottern und vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren dazu, menge dies unter den Teig, schlage ihn gut ab, schlage das zurückgelassene Eiweiß zu Schnee und gibt es zuletzt darunter. Man füllt den Teig in eine bestrichene Form, läßt ihn gehen und bäckt ihn eine Stunde.

241. Gugelhopf auf dritte Art.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl mit Milch und Hefe ein Dämpfchen an, lasse dies gehen und rühre inzwischen acht Loth (140 Gr.) Schmalz schaumig, schlage drei Eier und drei Eidottern daran, gebe dies an den Teig, nebst etwas Salz, Zucker und Zimmt, noch ein wenig Milch, schlage den Teig gut ab, fülle ihn in die bestrichene Form und backe ihn nach nochmaligem Gehen eine Stunde.

*242. Warme Hefenteigkruste mit Früchten.

Von drei Viertelpfund (420 Gr.) Mehl, zwölf Loth (120 Gr.) Butter, sechs ganzen Eiern, der nöthigen lauwarmen Milch, einem Löffel voll Hefe, einem Kaffeelöffel voll Salz und einem Eßlöffel voll feinem Zucker wird ein

guter Hefenteig angemacht und eine Handvoll Weinbeeren und Rosinen darunter gegeben und in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, welche in der Mitte mit einem Cylinder versehen sein muß, gegeben und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und wie ein Gugelhopf gebacken. Währenddem kocht man verschiedene Früchte, je nach der Jahreszeit, zum Compot, gießt den Saft von den Früchten ab, und stellt Obst und Saft warm. Wenn nun die Kruste aus dem Ofen kommt, stürzt man sie auf die Platte, worauf man sie servirt, richtet in die Mitte und oben auf die Kruste das gekochte Obst in schönem abwechselndem Farbenspiel an, feuchtet mit dem heißen Saft (Syrup) die Kruste an und übergießt auch die Früchte noch mit denselben und gibt sie recht heiß zu Tisch. Die Kruste kann aber ebenfalls an heißen Tagen kalt gegeben werden und zeichnet sich dann als kühlende Erfrischung aus.

243. Biscuit-Gugelhopf.

Man rühre neun Loth ($157\frac{1}{2}$ Gr.) Butter eine halbe Stunde lang, schlage dann zehn Eier darein, immer eines um das andere, nebst achtzehn Loth (315 Gr.) Mehl. So oft man ein Ei einrührt, gibt man auch einen Löffel Mehl dazu. Dann werden drei Loth ($52\frac{1}{2}$ Gr.) Zucker, eine abgeriebene Citronenschale und zwei Eßlöffel Hefe dazu gethan, Alles recht verrührt und in eine bestrichene Form gefüllt und nachdem es gehörig gegangen ist, was oft drei Stunden dauert, gebacken.

244. Hannoverkuchen.

Man gibt ein Pfund (560 Gr.) Mehl in eine Schüssel, macht von Milch und Hefe ein Dämpfchen und stellt es zum Gehen in die Wärme. Inzwischen rührt man in der Mitte desselben acht Loth (140 Gr.) Schmalz mit vier Eiern gut ab und gibt dies an den Teig; kocht zwölf Loth (210 Gr.) Rosinen und Weinbeeren mit klein geschnittener

Citronenschale und Pomeranzenschale in Wein und läßt es auskühlen. Den Teig schlägt man ab und walkt ihn zu einem runden Kuchen aus, doch so, daß er in der Mitte dicker ist wie außen, dann gibt man die gekochten Früchte neben herum dreifingerdick darauf, läßt außen herum drei fingerbreit Teig leer, schlägt diesen über, bestreicht den Kuchen mit verklepperten Eiern, bestreut ihn mit gestoßenem Kandiszucker und klein gewiegten Mandeln, sodann läßt man ihn stark gehen und bäckt ihn im Rohr.

245. Leipziger Stollen.

Man gebe in eine Schüssel ein Pfund (560 Gr.) Mehl, mache in der Mitte desselben von einem Quart (¼ Liter) Milch und zwei Löffel Hefe ein Dämpfchen und lasse es gehen. Darnach rührt man vier Eier, acht Loth (140 Gr.) zerlassene Butter, etwas Salz, eine gewiegte Citronenschale, drei Loth (52½ Gr.) Zucker, sechs Loth (105 Gr.) Rosinen, vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, zwei Loth (35 Gr.) abgezogene gewiegte Mandeln und ein halbhandgroßes Stück feingeschnittenes Citronat darunter, schlägt den Teig ab und formt auf dem Nudelbrett einen Stollen daraus und bäckt ihn, nachdem er gegangen ist. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er gut mit zerlassener Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut.

246. Zuckerkranz.

Man mache in der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl, Milch und Hefe ein Dämpfchen an und läßt es gehen. Dann gibt man zwölf Loth (210 Gr.) zerlassene Butter, zwei Eier, drei Eidottern, Salz, Weinbeeren und Rosinen, zusammen vier Loth (70 Gr.), darein, nebst vier Loth (70 Gr.) gewiegte Mandeln, zwei Loth (35 Gr.) Citronat und sechs Loth (105 Gr.) Zucker. Schlägt den Teig gut ab, formt einen Kranz daraus, legt diesen auf

ein bestrichenes Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Eidotter, bestreut ihn mit grob gestoßenem Zucker und geschnittenen Mandeln und bäckt ihn eine Stunde.

247. Kaffee- oder Theebrod.

In der Mitte von einem Pfund (560 Gr.) Mehl wird mit Milch und Hefe ein Dämpfchen angemacht und zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Inzwischen rührt man zwölf Loth (210 Gr.) Butter recht schaumig, gibt fünf Eier, zwei Loth (35 Gr.) Zucker, etwas Salz und wenn es nöthig ist, noch etwas Milch dazu, schlägt den Teig gut ab, gibt ihn auf das Nudelbrett heraus, nimmt immer ein Stück davon, formt abwechselnd Laibchen, Ringe, Bretzeln, kleine Stollen, Hörnchen, Wecke 2c. 2c., legt diese auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eidotter, bestreut sie mit abgezogenen, gewiegten Mandeln, läßt sie gehen und bäckt sie schön hellbraun.

248. Braunschweiger Kuchen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird eine halbe Stunde schaumig gerührt, dazu kommen nach und nach acht ganze Eier, vier Loth (70 Gr.) fein gestoßener Zucker, einige Eßlöffel süßer lauwarmer Rahm und etwas Salz. Dann werden zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl, drei Loth (52½ Gr.) abgezogene fein gewiegte Mandeln, drei Loth (52½ Gr.) geschnittenes Citronat und drei Eßlöffel gute Hefe dazu gerührt, zusammen fein abgeschlagen, zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiß untermengt. Diese Masse füllt man in eine gut mit Schmalz ausgestrichene Gugelhopfform halbvoll ein, läßt diesen Kuchen gehen, was oft zwei bis drei Stunden dauert, und bäckt ihn dann eine Stunde bei mäßiger Hitze im Rohr.

249. Anisbrod.

Man rühre drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker mit zehn Eidottern und fünf Eiern eine halbe Stunde lang.

Darnach gibt man eine gewiegte Citronenschale, ein halbes Loth (9 Gr.) Anis, ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl und den geschlagenen Schnee von zehn Eiweiß dazu, bestreicht eine längliche Form gut mit Butter, gießt den Teig hinein, streut etwas Anis darauf und bäckt es drei Viertelstunden.

250. Anisbrod als Zwieback.

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit neun Eiern eine halbe Stunde, gibt sodann vier Loth (70 Gr.) feingewiegte Mandeln, etwas Anis und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl darein, füllt den Teig in ein bestrichenes Blech und bäckt ihn schön. Schneide ihn darnach in Schnitte und bähe diese bräunlich. Man gibt sie zu Wein.

251. Erdbeertorte.

Man lege eine Form mit Butter- (Nr. 217) oder Bröselteig (Nr. 221) aus und backe diesen. Man rühre sodann unter einen Eierschnee von vier Eiweiß acht Loth (140 Gr.) Zucker, bestreiche den Boden und Rand des Kuchens damit und lasse es trocknen; darauf schöne, trockne Erdbeeren gelegt, ein Gitter von weißer Glasur darüber gezogen.

252. Aepfeltorte.

Man legt eine Form mit Butter- oder Bröselteig aus und gibt folgende Fülle fingerdick darauf: Man bratet gute Aepfel ganz weich, zieht die Haut ab, vermischt das Mark mit ein bis zwei Eidottern, Zucker, Zimmt und eingesottenen Johannisbeeren und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

253. Aepfeltorte auf andere Art.

Man belegt ein Blech mit Butterteig, (Nr. 217) bestreicht ihn mit Eidotter und belegt ihn mit Aepfelschnitzen. Hierauf schlägt man sechs Eier mit ein Quart (1/4 Liter) Rahm und Zucker ab, gibt etwas Zimmt darunter und gießt es über die Aepfel, doch müssen dieselben zur Hälfte noch sichtbar sein. Man bäckt die Torte drei Viertelstunden.

254. Aepfeltorte auf dritte Art.

Man legt die Form messerrückendick mit Butterteig aus, kocht von acht großen Backäpfeln (die geschält und geschnitzt wurden) und einem Glas Wein, nebst Zucker nach Geschmack, etwas gewiegter Citronenschale, Zimmt, vier Loth (70 Gr.) Rosinen und vier Loth (70 Gr.) Weinbeeren, ein feines Mus, das man kalt auf den Butterteig streicht. Darauf belegt man die Torte mit Teiggitter, bestreicht diese mit Eidotter und bäckt sie dann drei Viertelstunden.

255. Aepfeltorte auf vierte Art.

Man legt eine Form mit Bröselteig (Nr. 221) aus und gibt folgende Fülle darauf: Man rührt vier Eidottern mit vier Loth (70 Gr.) abgezogenen, gewiegten Mandeln, einer abgeriebenen Citronenschale, Zucker nach Geschmack und feinem Zimmt. Hierauf schält und reibt man zehn große gute Aepfel, gibt Weinbeeren, geriebene Semmel und den Schnee von den zurückgelassenen vier Eiweiß darunter, vermischt dies Alles gut und trägt die Fülle zweifingerhoch auf den Bröselteig auf, belegt den Kuchen mit Teiggitter, bestreicht ihn mit Eidotter, und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

256. Traubenkuchen oder Torte.

Man belege ein Blech mit Butterteig (Nr. 217) backe denselben hellgelb, belege ihn dann mit Traubenbeeren, rühre ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter schaumig, rühre vier Eier, etwas Rahm, vier Loth (70 Gr.) Mandeln, eine abgeriebene Citronenschale, sechs Loth (105 Gr.) Zucker daran, und gieße dies über den Kuchen, welchen man dann hellgelb bei sehr mäßiger Hitze bäckt.

257. Traubentorte, einfache.

Man legt die Beeren auf gebackenen Butterteig (Nr. 217) dicht neben einander, bestreut sie mit geriebener Semmel, Mandeln und Zucker.

258. Aprikosentorte.

Man belege ein Blech zwei messerrückendick mit Butterteig (Nr. 217) und bäckt ihn hell, schäle dann Aprikosen, steine sie aus und breite sie auf den Teig aus, bestreue sie hierauf dick mit Zucker und Zimmt.

259. Braune Kartoffeltorte.

Man rührt sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker mit neun Eidottern eine halbe Stunde lang, gibt dann dazu zwei Loth (35 Gr.) süße, zwei Loth (35 Gr.) bittere Mandeln abgezogen und gerieben, zwei Loth (35 Gr.) Citronat, zwei Loth (35 Gr.) Pomeranzenschalen, dies Alles fein gewiegt, die abgeriebene Schale einer Citrone, ein Quint ($8^3/_4$ Gr.) Zimmt, ein halb Quint ($4^3/_8$ Gr.) Nelken, beides gestoßen, und drei Viertelpfund (420 Gr.) geriebene Kartoffel. Dies Alles vermischt, rührt man noch eine Viertelstunde und gibt zuletzt den Schnee von neun Eiweiß darunter. Sie muß drei Viertelstunden im Rohr backen.

260. Weiße Kartoffeltorte.

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit sechs Eidottern eine halbe Stunde lang, gibt dann einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmt, eine gewiegte Citronenschale, den Saft einer Citrone, eine Handvoll geschälte, geriebene Mandeln, drei Viertelpfund (420 Gr.) geriebene Kartoffeln und den Schnee von sechs Eiweiß darunter und bäckt sie drei Viertelstunden.

261. Sandtorte.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde, gibt zwei Eier und zwei Eidottern, sowie ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl darunter, verrührt Alles gut, füllt die Masse ein, streut die Torte obenauf mit geschnittenen Mandeln und bäckt sie eine Stunde.

262. Englische Torte.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker schaumig, rührt dann sechs Eidottern, ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl, acht Loth (140 Gr.) Rosinen, zwei Loth (35 Gr.) Citronat, ein Quint (4$^3/_8$ Gr.) gestoßene Vanille, nebst dem Schnee von sechs Eiweiß darunter, füllt es in die Form, streut es mit Zucker und Mandeln und bäckt es bräunlich.

263. Dresdener Torte.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit vier Eiern und fünf Eidottern eine halbe Stunde gerührt, dann gibt man dazu: acht Loth (140 Gr.) Zucker, drei Löffel Rahm, ein halbes Pfund (250 Gr.) Mehl, einen Löffel Wein oder Arac und eine abgeriebene Citronenschale, füllt den Teig in die Form und läßt es drei Viertelstunden backen.

264. Schmalztorte.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter, ein Viertelpfund (140 Gr.) Schmalz, ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker, bis es ganz leicht ist, gibt dann sechs Eidottern nacheinander darein, zwei Loth (35 Gr.) süße, zwei Loth (35 Gr.) bittere, fein gewiegte Mandeln, die gewiegte Schale einer Citrone, sowie ein Viertelpfund (140 Gr.) Stärkmehl und ein Viertelpfund (140 Gr.) anderes Mehl; zuletzt gibt man den Schnee von sechs Eiweiß darunter.

265. Mandeltorte.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit acht Eidottern und ein Viertelpfund (140 Gr.) fein gestoßene Mandeln drei Viertelstunden, gibt eine Handvoll abgeriebene Semmelbröseln darein, eine gewiegte Citronenschale, sowie den Saft einer Citrone und zuletzt den Schnee von sechs Eiweiß. Man füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden.

266. Zimmttorte.

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit sieben Eidottern gut ab, gibt ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln darunter, nebst einem Kaffeelöffel Zimmt, halb so viel Nelkengewürz, für sechs Kreuzer Chokolade, acht Loth (140 Gr.) Stärkmehl und den Schnee von sieben Eiweiß, füllt die Masse ein und läßt sie drei Viertelstunden backen.

267. Biscuittorte.

Man rührt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker mit fünf Eiern und vier Eidottern, nebst dem Saft einer Citrone, sowie der davon abgeriebenen Schale drei Viertelstunden, dann gibt man acht Loth (140 Gr.) Stärkmehl darunter, füllt die Masse ein und bäckt sie drei Viertelstunden.

268. Biscuittorte mit Glasur.

Man schlägt sechs Eidottern mit zehn Loth (175 Gr.) Zucker zu Schaum, gibt zehn Loth (175 Gr.) Stärkmehl darunter, nebst dem Schnee von sechs Eiweiß, füllt sie ein und bäckt sie drei Viertelstunden. Nachdem sie erkaltet ist, wird sie mit weißem Eis (Nr. 283) überzogen und in der Wärme getrocknet.

269. Chokoladetorte.

Acht ganze Eier und zwölf Loth (210 Gr.) fein gesiebter Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer halben Citrone wird in einem Topfe zu Schaum geschlagen, hierauf sechs Loth (105 Gr.) fein geriebene Vanillechokolade und sechs Loth (105 Gr.) Stärkmehl schnell darunter gerührt, eine Tortenform (Reif) leicht mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten kann die Torte mit Chokoladeglasur (Nr. 285) überzogen werden.

270. Chokoladetorte auf andere Art.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Butter mit sechs Loth (105 Gr.) Zucker schaumig, rührt dann sechs Ei-

dotter, vier Loth (70 Gr.) geriebene Chokolade und vier Loth (70 Gr.) gewiegte Mandeln darunter. Dann gibt man drei Loth (52 ½ Gr.) feines Mehl dazu und von vier Eiweiß den Schnee; füllt die Torte ein, und bäckt sie drei Viertelstunden, überzieht sie sodann mit Punschguß. (Nr. 291.)

271. Gefüllte Chokoladetorte.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Chokolade wird mit zwölf Eßlöffel Wasser zu einem Mus verkocht. Inzwischen stößt man sechzehn Loth (280 Gr.) Zucker mit zwei Stangen Vanille, wiegt acht Loth (140 Gr.) unabgezogene Mandeln und vermischt sie, wenn sie fein gewiegt sind, mit acht Loth (140 Gr.) Mehl; ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter rührt man mit sechs Eidottern, mischt dies Alles unter das kalt gewordene Chokolademus, und rührt es noch eine Viertelstunde. Zuletzt gibt man den Schnee von sechs Eiweiß darein. Man füllt den Teig in zwei gleich große Tortenformen und bäckt ihn drei Viertelstunden. Sind sie ziemlich kalt, so gibt man auf die eine Torte eine Fülle eingesottener Früchte (Himbeer-, Johannis- oder Erdbeeren), stürzt die andere Torte darauf und überzieht das Ganze mit Chokoladeglasur. (Nr. 285.)

*272. Casseler Chokoladetorte.

Man gibt sechzehn Loth (280 Gr.) gestoßenen Zucker in eine Schüssel nebst zwölf Eigelb und rührt ihn recht schaumig, schlägt von zwölf Eiweiß einen recht steifen Schnee, hebt ihn mit sechzehn Loth (280 Gr.) Mehl und sechs Loth (105 Gr.) geriebene Chokolade unter die Masse und gibt zuletzt, wenn Alles bereits gut vermengt ist, vier Loth (70 Gr.) geklärte Butter warm darunter, gibt die ganze Masse in ein gut mit Butter ausgestrichenes Tortenblech und bäckt die Torte drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze; dann wird die Torte gestürzt und nach dem Erkalten mit Chokoladeglasur überzogen (siehe Nr. 285), auf

ein ausgezacktes rund geschnittenes weißes Papier und auf eine Platte gelegt und servirt.

273. Brodtorte.

Man feuchtet drei Loth ($52\frac{1}{2}$ Gr.) gedörrtes und gestoßenes Schwarzbrod mit etwas Wein oder Arac an, gibt sechs Loth (105 Gr.) gewiegte Mandeln, ein halbes Loth (8 Gr.) Zimmt, ein halbes Loth (8 Gr.) Nelken, die gewiegte Schale einer halben Citrone, ein Loth ($17\frac{1}{2}$ Gr.) Citronat, ein halbes Loth (8 Gr.) verzuckerte Pomeranzenschale, zwölf Loth (210 Gr.) Zucker und acht Eier dazu; rührt Alles drei Viertelstunden lang, füllt die Torte in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform ein, und läßt sie drei Viertelstunden backen.

274. Brodtorte mit Chokolade.

Man rührt drei Viertelpfund (420 Gr.) Zucker mit achtzehn Eidottern drei Viertelstunden lang, gibt dazu: acht Loth (140 Gr.) gedörrtes und gestoßenes Schwarzbrod mit Himbeersaft angefeuchtet, sechs Loth (105 Gr.) braunen Lebkuchen, eine Tafel geriebene Vanillechokolade, etwas Nelken und Zimmt, drei Loth ($52\frac{1}{2}$ Gr.) fein geschnittenes Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone, verrührt Alles gut, und mischt zuletzt den Schnee von zwölf Eiweiß darunter. Diese Torte muß eine Stunde backen.

275. Himbeertorte.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Schmalz mit acht Loth (140 Gr.) Zucker schaumig, gibt darein fünf Eidotter, eine halbe gewiegte Citronenschale, vier Loth (70 Gr.) abgezogene, fein gewiegte Mandeln, zwölf Loth (210 Gr.) Mehl und zuletzt den Schnee von fünf Eiweiß. Legt den Teig halbfingerdick in die mit Butter ausgestrichene Tortenform, streicht eingesottene Himbeeren darauf, belegt die Torte mit Teiggitter, bestreicht sie mit Eidotter, und bäckt sie drei Viertelstunden.

276. Punschtorte.

Man rührt ein Viertelpfund (140 Gr.) Butter mit einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker recht schaumig, gibt zwei Loth (35 Gr.) abgeschälte, fein gewiegte Mandeln darein, nebst acht Eidottern, etwas Arac, die von einer Citrone abgeriebene Schale, ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl und den Schnee von acht Eiweiß. Füllt die Masse ein und bäckt sie eine Stunde, belegt sie darnach mit eingesottenen Früchten, bespritzt sie mit einem Löffel Arac und bestreut sie dick mit Zucker.

277. Kirschentorte mit Vanilleguß oder =Glasur.

Man legt eine Form mit halbfingerdickem Bröselteig (Nr. 221) aus, bestreicht ihn mit Eidotter und bäckt ihn schön gelb, kocht inzwischen ausgesteinte Kirschen mit Zucker, läßt durch ein Sieb den Saft ablaufen und legt die Früchte dicht auf die Torte, gibt Vanilleguß (Nr. 292) darüber, bestreut den Kuchen mit Zucker und stellt ihn noch einige Zeit in die mäßig heiße Röhre.

278. Erdbeertorte.

Man macht von zwanzig Loth (350 Gr.) Mehl, zwölf Loth (210 Gr.) Butter, anderthalb Loth (24 Gr.) fein gewiegte Mandeln, etwas Citronenschale und vier hartgekochten Eidottern einen feinen Teig, belegt damit eine Tortenform, und bäckt ihn schön gelb. Inzwischen schlägt man von sechs Eiweiß steifen Schnee, gibt acht Loth (140 Gr.) Zucker, eine halbe Maß (1/2 Liter) Erdbeeren darunter, bestreicht den Kuchen damit, besät ihn dick mit Zucker und stellt ihn nochmals in das Rohr, bis der Schnee blaßgelb geworden ist.

279. Magdalenatorte.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (280 Gr.) fein gestoßenem Zucker schaumig gerührt, alsdann vier ganze Eier und zwei Eidottern daran

gerührt, drei Loth (52½ Gr.) abgezogene süße und ein Loth (17½ Gr.) bittere, fein gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, zuletzt ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl, gut darunter gemengt. Eine Tortenform (Reif) wird gut mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, die Masse gleichmäßig hineingestrichen, mit kaltem Wasser besprengt, zwei Loth (35 Gr.) grob- und ein wenig fein gestoßener Zucker darauf gestreut, und bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden gebacken.

280. Citronentorte.

Man rühre sechs Loth (105 Gr.) Schmalz und sechs Loth (105 Gr.) Butter sehr schaumig, gebe alsdann ein Ei, acht Loth (140 Gr.) fein gestoßenen Zucker, achtzehn Loth (315 Gr.) Mehl, zwei Löffel weißen Wein dazu und rührt fleißig fort, bis Alles gut mitsammen vermengt ist; diesen Teig stellt man zugedeckt über Nacht in den Keller.

Fülle dazu: Man gebe ein Viertelpfund (140 Gr.) feinen Zucker, ein Viertelpfund (140 Gr.) abgezogene Mandeln, fein gewiegt, ein halbes Loth (8 Gr.) Zimmt, drei Loth (52½ Gr.) fein geschnittenes Citronat, ein Loth (17½ Gr.) fein geschnittene Pomeranzenschale, von zwei und eine halbe Citrone die fein abgeschälte, gewiegte Schale in einen Topf, dazu ein halbes Glas weißen Wein, den Saft einer Citrone, vermengt Alles gut und stellt es ebenfalls über Nacht in den Keller.

Den andern Tag gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, walkt ihn zweimesserrückendick aus, nimmt ein Tortenblech, von welchem man den Rand abnehmen kann, und schneide einen Fleck, so groß der Boden vom Blech ist, bestreicht die Form mit Butter, lege den Teig darauf, mache einen schmalen Rand vom Teig herum, bestreue den Teig mit feinen Semmelbröseln, streicht die Fülle fingerdick darauf, in der Mitte etwas dicker. Von dem übrigen Teig macht man Bänder und davon ein

Gitter über die Fülle, welches man mit Eigelb bestreicht. Außen herum legt man wieder einen fingerbreiten Rand, welchen man ebenfalls mit Eigelb bestreicht. Nun bäckt man die so zubereitete Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr. Ist die Torte fertig gebacken, so vermischt man ein wenig Wein und von einer Citrone den Saft und gießt es zwischen die Gitter hinein. Diese Torte läßt sich acht bis vierzehn Tage aufbewahren, wo sie erst recht gut wird. Nur muß sie an einen kühlen Ort gestellt werden, damit sie anziehen kann.

*281. Tausend-Blätterkuchen.

Von einem Pfund (560 Gr.) Butter macht man einen guten Butterteig, wie er in Nr. 217 beschrieben ist, macht stark messerrückendicke runde Blätter daraus, so groß als das Innere der Platte ist, auf welche man den Blätterkuchen anrichten will und soviel als man von dem Pfund (560 Gr.) Butterteig bekommt, legt sie auf Backbleche, bestreicht sie mit Ei und backt sie schön goldgelb. Nach dem Erkalten bestreicht man jedes Blatt mit einer Früchten-Marmelade und setzt die Blätter aufeinander bis es ein hoher Kuchen wird. Mit einem flachen Deckel, welcher die Größe des Kuchens hat, drückt man denselben sanft zusammen und schneidet mit einem scharfen Messer den Kuchen ringsherum schön egal und überzieht ihn ganz mit Früchten-Marmelade (am Schönsten mit Aprikosen-Marmelade). Die Abfälle des rohen Butterteiges werden gut zusammengeschlagen, so dünn wie möglich ausgerollt, mit feinem Zucker bestreut, kleine Ringchen, Halbmonde, Sternchen 2c. ausgestochen und im mäßig warmen Ofen so gebacken, daß sie ganz weiß bleiben. Mit diesen kleinen Ringchen 2c. wird nun der Kuchen schön verziert, indem man sie nur an die Marmelade andrückt. Der Kuchen wird auf ein schön ausgezacktes Papier gehoben und auf eine Platte gelegt.

* 282. Körbchen von gerösteten Mandeln mit geschaumter Milch.

Dazu hat man eine Form von Weißblech, die ein Körbchen vorstellt; man kann aber auch ein Porzellanschüsselchen in Ermanglung einer Blechform nehmen, welches die ähnliche Form eines Körbchens hat. Diese Form wird nun mit Mandelöl bestrichen, ebenso ein Backblech, ein Messer und eine ganze Citrone. Es werden nun vierundzwanzig Loth (420 Gr.) abgeschälte Mandel gespalten, dann fein nudelig geschnitten, auf ein Backblech gelegt und im Rohr so lange gelassen, bis sie anfangen, eine blaßgelbe Farbe zu bekommen; währenddem gibt man zwölf Loth (210 Gr.) feingestoßenen Zucker von der besten Sorte in eine unverzinnte messingene oder kupferne Pfanne (besser Caramel-Löffel) und läßt ihn über starker Gluth verlaufen, aber so behutsam, daß derselbe keine Farbe fängt und höchstens goldgelb wird. Man rührt mit einem neuen Kochlöffel den zuerst verflossenen leicht auf, damit auch der übrige nach und nach zerfließe und wenn der ganze Zucker nun dünnflüssig ist, so kommen die Mandeln heiß aus dem Rohr darunter und werden so lange mit dem Zucker verrührt, bis das Ganze einen Ballen bildet. Dann werden die Mandel auf das obenerwähnte mit Oel bestrichene Backblech gelegt, mit dem Messer und der Citrone federkieldick auseinander gedrückt und in kleinen Theilen in das Körbchen gehoben und mit der Citrone gut angedrückt und so fortgefahren, bis das ganze Körbchen belegt ist, was aber sehr schnell geschehen muß, denn wenn die Mandeln erkalten, kleben sie nicht mehr aneinander und nehmen keine Eindrücke mehr an. Sind nun die Mandeln in der Form erkaltet, so hebt sich das Körbchen leicht heraus, welches man mit kleinen Ringchen, wie sie in Nr. 281 beschrieben sind, verziert, und die man dann mit etwas auf dem Feuer zerlassenen Zucker festklebt.

Eine halbe Maß (1/2 Liter) guten Doppelrahm schlage man mit einem Crêmebesen auf Eis recht fest, zuckere ihn mit Vanille-Zucker, oder gebe auch frische Erdbeeren darunter und richte den Rahm, kurz vor dem Serviren, in das Körbchen an, garnire ihn mit spanische Winden (siehe Nr. 318) oder mit Mandelbögen (siehe Nr. 298) und stelle das Körbchen auf eine Casseler-Chokoladetorte, wie sie in Nr. 272 beschrieben ist.

Glasuren für Torten und Backwerk.

---

283. Weißes Eis.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker wird mit dem Schnee von zwei Eiweiß ganz dick gerührt, und etwas Citronensaft daran gerührt.

284. Rothe Glasur.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker wird mit zwei Eiweiß dick gerührt, und einige mit Wasser aufgelöste Tropfen Cochenille darunter gegeben.

285. Chokoladeglasur.

Vier Loth (70 Gr.) Zucker, vier Loth (70 Gr.) geriebene Chokolade wird mit zwei Eiweiß dick gerührt.

286. Chokoladeglasur auf andere Art.

Acht Loth (140 Gr.) Zucker und zwei Täfelchen geriebene Chokolade werden mit drei Eßlöffel Wasser zu einem zähen Brei gekocht, dann vom Feuer gestellt und so lange gerührt, bis es kalt ist.

287. Zimmtglasur.

Man rührt unter zwei Löffel Wein so viel Zucker, daß es nicht mehr läuft, und so viel Zimmt, daß es braun wird. Hierauf rührt man es so lange, bis es ganz dick und schaumig ist.

288. Grüne Glasur.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit zwei Eiweiß recht dick, und gibt etwas Spinatsaft darunter.

289. Blaue Glasur.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit zwei Eiweiß recht dick und gibt etwas Veilchensaft darunter.

290. Gelbe Glasur.

Man rührt acht Loth (140 Gr.) Zucker mit zwei Eiweiß recht dick, löst etwas Safran in warmem Wasser auf, und gibt dies darunter.

291. Punschglasur.

Man kocht ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker mit einer Obertasse Wasser so lange, bis er spinnt; gießt sodann einen Löffel Arac oder Liqueur darein, stellt es vom Feuer und rührt es so lange, bis es anfängt, weiß zu werden.

292. Vanille-Schnee oder Guß.

Man schlägt von fünf Eiweiß einen steifen Schnee, gibt fünf Loth (87½ Gr.) Zucker, welcher vorher mit Vanille gestoßen wurde, darunter.

293. Gezogener Zucker.

Man läßt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit sechs bis acht Löffel Wasser so lange kochen, bis der Tropfen, den man davon in kaltes Wasser fallen läßt, hart wird. Nun drückt man noch etliche Tropfen Citronensaft hinein und läßt es noch etwas kochen; bestreicht einen reinen

Marmorstein mit Mandelöl, wischt das Oel wieder ab, gießt den Zucker darauf, streicht ihn schnell mit einem Messer so dünn als möglich auseinander, schneidet ihn in beliebige Streifen, wie man sie zur Verzierung bedarf, hebe sie mit dem Messer auf und biege sie nach Belieben, so lange sie noch weich sind.

294. Zuckerduft.

Man lasse ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit acht Löffel Wasser sieden, bis er Fäden zieht. Schlage von fünf Eiweiß einen Schnee und rühre ihn unter den Zucker, wenn derselbe auf dem Boden der Pfanne nicht mehr flüssig ist; rührt beides gut unter einander und lasse es auf Gluth bestehen, wo der Zucker aufsteigen und hart werden muß. Man färbt ihn nach Belieben.

295. Marzipanteig zum Verzieren von Torten.

Man lasse ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln in heißem Wasser aufweichen und ziehe ihnen die Haut ab, wasche die Mandeln und stoße sie mit Rosenwasser. Dann rührt man ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker darunter, lasse die Masse auf einer Gluth trocknen, bis sie nicht mehr am Finger klebt, rühre von zwei Eiweiß einen dicken Schnee darunter, gieße dies auf ein mit Mehl bestreutes Brett, walke sie aus und forme verschiedene Früchte, Buchstaben, Verzierungen &c. &c. daraus.

Kleines Dessertgebäck.

Vorbemerkungen.

Mandeln stößt man immer mit Eiweiß oder Rosenwasser. Sie dürfen aber nie schon den Tag vor dem Gebrauche hergerichtet werden. — Unter Buttergebackenes gibt man immer einige Messerspitzen gestoßenes

Hirschhornsalz, um es in die Höhe zu treiben. — Bei Buttergebackenem wird das Blech nur mit Mehl bestreut. — Bei Zuckergebackenem wird das Blech heiß gemacht, mit Wachs bestrichen, dann läßt man es wieder kalt werden. — Alles kleine Gebäck darf nur eine mäßige Hitze haben, wenn es gebacken wird; die glasirten Backwerke lasse man nie außerhalb der Röhre trocknen, da sie sonst ohne Glanz bleiben würden.

296. Chokoladeschaum.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit drei Eiweiß schaumig, gibt vier Loth (70 Gr.) gestoßene Vanillechokolade darunter, mengt dem Teig noch so viel Zucker bei, bis er sich auf dem Nudelbrett auswalken läßt, sticht ihn mit Modeln aus und bäckt ihn auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

297. Mandelbrödchen.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit vier Eiweiß eine halbe Stunde, gibt ein halbes Loth (9 Gr.) Zimmt, ein halbes Loth (9 Gr.) Nelken, eine halbe Citronenschale, acht Loth (140 Gr.) Citronat, ein Viertelpfund (140 Gr.) abgeschälte und fein gewiegte Mandeln, eine Messerspitze Pomeranzenpulver und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl darunter; läßt den Teig mehrere Stunden auf Kohlen stehen, schneidet ihn dann in Streifen, setzt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie schön; schneidet sie sodann entzwei, und bäht sie.

*298. Mandelbögen auf bürgerliche Art.

Ein Theil Mehl, zwei Theile feinen Geschmackzucker und drei Theile feinstiftlich geschnittene Mandeln, nebst so vielen ganzen Eiern, daß das Ganze nach genauem Verrühren dickflüssig wird, gibt den Mandelbogenteig, der nun einen starken Messerrücken dick über ein mit klarer Butter und mit einem Pinsel bestrichenes Blech überall gleich aufgestrichen, dann mit feinem Zucker stark bestäubt und nach dessen Zergehen in einem mäßig warmen Bratrohr gebacken wird. Sobald die Masse eine etwas gelbe Farbe

bekommt, so wird sie herausgehoben, auf zweifingerbreite und vierfingerlange Streifen geschnitten; das Blech wird dann wieder in das Rohr gegeben, bis die Mandelschnitten unten und oben eine rothgelbe Farbe haben. Dann werden sie an der Mündung des Bratrohrs mit einem dünnen Messer vom Blech gelöset und über dünne Walker gebogen. Diese Arbeit müssen zwei Personen verrichten; denn diejenige, die sie vom Blech nimmt, muß schnell und geschickt damit umgehen, daß sie nicht zu kalt und gebrechlich werden, und die andere muß sie über die Walker biegen.

299. Bittere Macronen.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) süße, ein Viertelpfund (140 Gr.) bittere Mandeln schält und stößt man mit zwei Eiweiß. Schlage fünf Eiweiß zu Schnee und rühre ihn mit einem Pfund (560 Gr.) Zucker nebst den Mandeln, dem Saft und der Schale einer Citrone recht gut zusammen, belege ein Blech mit Oblaten, setze kleine Häufchen darauf, und bäckt sie bei schwacher Hitze.

300. Biscuit.

Man schlage acht Eidotter mit acht Loth (140 Gr.) Zucker auf Kohlen, bis es dicklicht wird, rühre dann die abgeriebene Schale einer Citrone, sechs Loth (105 Gr.) Stärkmehl darunter, formt davon kleine Biscuits, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie schön bei mäßiger Hitze.

301. Eierbiscuit.

Man rührt ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit drei Eiern und vier Eidottern drei Viertelstunden lang, gibt ein Pfund (560 Gr.) Mehl darunter, und setzt Küchlein auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie im Rohre.

302. Vanilleplätzchen.

Man stößt eine Stange Vanille mit einem Pfund (560 Gr.) Zucker, schlägt fünf Eier daran und rührt es

drei Viertelstunden, setzt sie nußgroß auf ein bestrichenes Blech, und läßt sie mehr trocknen als backen.

303. Nußplätzchen.

Ein Pfund (560 Gr.) Farinzucker wird mit drei Eiern eine Viertelstunde gerührt, ein Pfund (560 Gr.) feingewiegte Nußkerne darunter gegeben nebst etwas Citronenschale; setzt Häufchen auf Oblaten, und bäckt sie auf einem Blech schön braun.

304. Buttergebackenes.

Man macht von einem Viertelpfund (140 Gr.) Butter, einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl, einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker, einem Loth ($17\frac{1}{2}$ Gr.) Zimmt, vier Eidottern, zwei Eßlöffel Wein einen festen Teig, walkt ihn aus, und sticht ihn mit Formen aus; bestreicht die Stücke mit Eiweiß, bestreut sie mit Zimmt, Zucker und Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

305. Citronenplätzchen.

An einem halben Pfund (280 Gr.) Zucker reibt man eine Citrone ab, stößt und siebt den Zucker und rührt ihn mit zwei Eiern eine halbe Stunde lang, gibt ein halbes Pfund (280 Gr.) Mehl dazu, setzt Plätzchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie drei Stunden trocknen und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

306. Zimmtsterne.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker mit dem Schnee von drei Eiweiß recht dick, gibt die Schale einer halben Citrone und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln darein, nebst ein Loth ($17\frac{1}{2}$ Gr.) Zimmt und ein halbes Quint ($2\frac{1}{8}$ Gr.) Nelken. Man wirkt den Teig mit Mehl aus, und sticht oder schneidet Sterne aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

307. Anisbretzeln.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter mit zwei Eiern, gibt darein vier Loth (70 Gr.) Zucker, acht Loth (140 Gr.) Mehl, Anis nach Geschmack, und etwas Citronenschale. Formt Bretzeln daraus, die man mit weißer Glasur überzieht und mit Pistazien oder Anis bestreut, nachdem sie gebacken sind.

308. Spanische Krapfen.

Man rührt drei Loth (52 Gr.) Butter mit vier Loth (70 Gr.) Zucker, gibt dann eine rohe und zwei hartgesottene Eidotter darunter, nebst vier Loth (70 Gr.) Mehl und der Schale einer Citrone. Bestreicht ein Blech mit Wachs, setzt kleine Häufchen auf, bestreicht sie mit Eidotter, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Man kann obenauf etwas eingesottene Früchte geben.

309. Rosenfarbiges Schaumconfect.

Man macht von einem Viertelpfund (140 Gr.) Zucker, welcher an einer halben Citronenschale abgerieben worden ist und einigen Eiweiß einen festen Teig, walkt ihn messerrückendick aus, sticht Blumen oder Kränze aus, bestreicht ein Blech mit Wachs und bäckt sie bei schwacher Hitze. So wird das Confect weiß. Um es roth zu haben, mischt man unter den Teig einen halben Löffel aufgelöste Cochenille. Nimmt man etwas geriebene Chokolade darunter, statt Cochenille, so bekommt man Chokoladeconfect.

310. Pfeffernüsse.

Man rühre ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit fünf Eiern eine Stunde; gibt sodann darein eine Citronenschale, ein Loth (17½ Gr.) Cardamom, eine Messerspitze Potasche, etwas Zimmt und Nelken, zwei Loth (35 Gr.) fein geschnittenes Citronat und ein Pfund (560 Gr.) Mehl, walkt den Teig aus und sticht Pfeffernüsse davon aus,

läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie andern Tags auf einem mit Wachs bestrichenen Blech. Sie müssen weiß bleiben.

311. Ueberzogene Himbeerplätzchen.

Man rührt sechs Loth (105 Gr.) Zucker mit dem Schnee von einem Eiweiß, gibt einen Kochlöffel Mehl darunter, gibt auf kleine Oblaten etwas Himbeermarmelade, etwas Teig darüber und bäckt dies bei mäßiger Wärme.

312. Pomeranzenplätzchen.

Man rührt ein Pfund (560 Gr.) Zucker mit sechs Eiern, gibt dazu ein Viertelpfund (140 Gr.) fein geschnittene Pomeranzenschale, ein Viertelpfund (140 Gr.) Citronat, ein Loth ($17\frac{1}{2}$ Gr.) Zimmt, ein halbes Loth (9 Gr.) Nelken und ein Pfund (560 Gr.) Mehl. Setzt Plätzchen auf Oblaten und gibt obenauf in die Mitte ein Pomeranzenstückchen.

313. Butterplätzchen.

Man rührt vier Loth (70 Gr.) Butter mit acht Loth (140 Gr.) Zucker, gibt zwei Loth (35 Gr.) Weinbeeren, zwei Eier und zwei Eidotter, Mehl so viel, daß der Teig nicht mehr läuft, darunter, setzt kleine Plätzchen auf das Blech und bäckt sie.

314. Quitten-Schaum.

Man nimmt ein Viertelpfund (140 Gr.) Quittenmark, ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker, schlägt zwei Eiweiß zu Schnee, mischt Alles, läßt es eine halbe Stunde stehen, setzt auf Oblaten kleine Häufchen und bäckt sie.

315. Rothes Marzipan.

Man stößt ein halbes Pfund (280 Gr.) Zucker und ein halbes Pfund (280 Gr.) Mandeln, gibt darein ein halbes Loth (9 Gr.) Zimmt, ein Quint ($4\frac{3}{8}$ Gr.)

Nelken, ein halbes Quint (2 Gr.) Muskatblüthe, ein halbes Quint (2 Gr.) Cardamom, und drei Eier; macht davon einen Teig, mischt noch ein Viertelpfund (140 Gr.) Zucker, ein Viertelpfund (140 Gr.) Mehl und ein halbes Loth (9 Gr.) rothes Sandel darunter. Die Formen werden mit Zucker und Sandel bestreut, der Teig ausgedrückt und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag bäckt man die Stücke in schwacher Hitze.

316. Königsküchlein.

Man rührt ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter mit sechs Eiern gut ab, gibt zwölf Loth (210 Gr.) Zucker dazu nebst einem halben Pfund (280 Gr.) Mehl, ein Viertelpfund (140 Gr.) Rosinen, und rührt es noch eine Viertelstunde. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt sie halb voll mit Teig, und läßt sie eine halbe Stunde langsam backen.

317. Windküchelu.

In ein Casserol gießt man 1/2 Quart (1/8 Liter) Wasser, darin läßt man 75 Gramm Schmalz, sechs Loth (105 Gramm) feinen Zucker, das abgeriebene Gelbe einer Citrone kochend werden, rührt dann 150 Gramm feines Mehl darunter und fährt mit dem Rühren so lange auf dem Feuer fort, bis sich der Teig vom Casserol und Löffel löst. Alsdann gibt man ihn in eine Schüssel, und läßt ihn kalt werden, rührt dann vier ganze Eier darunter. Bestreicht das Backblech leicht mit Butter, setzt kleine Häuflein darauf, bäckt dieselben bei guter Hitze. Man kann auch vor dem Backen groben Zucker und fein gewiegte Mandeln darauf streuen. Sie müssen oben aufgesprungen und von schöner gelber Farbe sein, das Blech darf erst umgewendet werden, wenn die einen oben schon fertig gebacken sind; auch soll das Rohr nur selten geöffnet werden.

*318. Spanische Winde.

Man wiegt vierundzwanzig Loth (420 Gr.) gestoßenen Vanille- oder nach Belieben einen andern Geschmack-Zucker in eine Schüssel, drücke den Saft einer halben Citrone hinein und gebe das Weiße von zwei großen Eiern dazu und rühre die Zuckerglace recht schaumig (ohngefähr zwanzig Minuten lang); dann rühre man sechzehn Loth (280 Gr.) feinstiftlich geschnittene Mandeln, welche man auf einem Backblech etwas abgetrocknet hat, darunter, mache mit einem Eßlöffel, auf vierfingerbreite Papierstreifen kleine runde oder ovale Häufchen, bestreue sie mit feinem Staubzucker und lege sie auf ein Backblech und backe sie bei sehr mäßiger Hitze im Bratrohr. Wenn sie ausgebacken sind, schneide man sie mit einem dünnen Messer vom Papier los und richte sie schön hoch an. Man kann auch immer zwei Stücke zusammensetzen, indem man die untere Seite mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade bestreicht, auch kann gesaumte (zu Schaum geschlagene) Milch mit Vanillegeschmack dazu gegeben werden.

319. Zuckerdütchen.

Man wiege fünf Eierschwer gestoßenen Zucker, rührt diesen nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone und fünf ganzen Eiern schaumig, alsdann rührt man so schwer, als drei Eier wiegen, Mehl darunter. Man bestreicht ein heißes Blech mit Wachs, ist es kalt, setzt man kleine Häuflein darauf, welche man nachher so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ohngefähr einen Messerrücken dick verbleibt. Man bäckt sie hierauf eine Viertelstunde bei guter Hitze, schneidet dann die, welche gut sind, vom Bleche ab und dreht, noch warm, kleine Dütchen daraus, während die übrigen in der Röhre noch gar backen.

320. Flotte Küchelн.

Ein Pfund (560 Gr.) Mehl und ein Viertelpfund (140 Gr.) gestoßener Zucker wird mit zwei Eigelb, zwei

ganzen Eiern, einem Quart (1/4 Liter) süßen Rahm, einem halben Pfund (280 Gr.) Butter und ein wenig abgeriebener Citronenschale zu einem Teig verarbeitet; walkt diesen hierauf messerrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Kücheln aus, welche man mit zerlassener Butter bestreicht, streicht zu gleichen Theilen gestoßenen Zucker und Zimmt darauf und bäckt sie goldgelb bei mäßiger Hitze.

321. Berlaus.

So viel Butter als sechs Eier schwer sind, gestoßener Zucker ebensoviel, wird mit sechs Eidottern recht schaumig gerührt, etwas feingeschnittenes Citronat und Orangenschale, zuletzt fünf Viertelpfund (700 Gr.) Mehl und der festgeschlagene Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Die Masse wird mit einem Löffel ausgestochen, auf einem mit Mehl bestaubten Nudelbrett in fingerdicke Walzen gerollt, in ungefähr vier Zoll lange Stückchen geschnitten und runde Ringel davon auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und eine Viertelstunde gebacken.

322. Kleine Königskuchen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit sechs Eigelb zu Schaum gerührt, zwölf Loth (210 Gr.) feiner Zucker, woran eine Citrone abgerieben worden, nebst ein halbes Pfund (280 Gr.) feines Mehl nach und nach darunter gerührt, ein Viertelpfund (140 Gr.) kleine Weinbeeren dazu gethan, zuletzt von sechs Eiweiß der feste Schnee darunter gerührt. Man streicht kleine Formen mit Butter aus, füllt solche mit der Masse etwas über die Hälfte voll und läßt sie im Rohr eine halbe Stunde langsam backen.

323. Portugiesische Kuchen.

Man läßt ein Pfund (560 Gr.) frische Butter in einer Schüssel etwas zergehen, rührt langsam nach und nach fünf ganze Eier und vier Eigelb nebst drei Viertel-

pfund (420 Gr.) fein gestoßenen Zucker, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone darunter. Ist die Masse ganz dick und schaumig, rührt man ein Pfund (560 Gr.) ganz feines, trockenes Mehl darunter, bestreicht kleine Blechformen gut mit Butter, füllt dieselben halb mit der Masse ein, stellt sie auf ein Backblech und bäckt sie eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

324. Prinzessen-Törtchen.

Ein Pfund (560 Gr.) zerlassene Butter wird mit zwölf Eigelb und einem Pfund (560 Gr.) sehr fein gestoßenem Zucker schaumig gerührt. Ein halbes Pfund (280 Gr.) abgezogene Mandeln werden mit etwas Eiweiß recht fein im Mörser gestoßen, die abgeriebene Schale von drei Citronen, ein halbes Loth (9 Gr.) Zimmt, etwas gestoßenes Nelkengewürz, ein Quint (4 Gr.) Cardamom, sowie ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl darunter gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee von vier Eiweiß darunter gemengt. Das Backblech wird heiß gemacht, leicht mit Wachs bestrichen, ist es kalt, kleine Häuflein darauf gesetzt, mit festgeschlagenem Eiweiß mittelst eines Pinsels überstrichen, mit Zucker und fein gewiegten Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze eine Stunde im Rohr gebacken.

325. Zuckerbretzeln.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter wird mit einem halben Pfund (280 Gr.) fein gestoßenen Zucker, drei ganzen Eiern und drei Eigelb drei Viertelstunden gerührt, zuletzt (nach Belieben) etwas Orangenblüthe fein gestoßen, fünf Viertelpfund (700 Gr.) feines Mehl auf dem Nudelbrett darunter gemengt und zu einem Teig verarbeitet. Man schlägt den Teig in ein Tuch und läßt ihn an einem kühlen Ort eine Stunde ruhen. Alsdann formt man Bretzeln daraus, bestreicht ein Backblech leicht mit Butter, streut Mehl darauf, legt dieselben darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze.

326. Butter-Kringel.

Drei Viertelpfund (420 Gr.) Butter wird mit sechs Eigelb zu Schaum gerührt, alsdann drei Viertelpfund (420 Gr.) gestoßener Zucker und ein Pfund (560 Gr.) feines Mehl löffelweise darunter gerührt, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone. Das Eiweiß von sechs Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und die Hälfte davon leicht unter die Masse gerührt. Man bestreicht ein heißes Blech leicht mit Wachs, ist die Masse kalt, formt man runde Ringe heraus, setzt sie darauf, bestreicht sie mit dem übrigen Eierschaum, worunter man etwas feinen Zucker mischt, und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

327. Mandel-Kollatschen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter, ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker, vier Loth (70 Gr.) bittere Mandeln, welche man mit etwas Eiweiß recht fein gestoßen hat, vier ganze Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone wird zusammen eine halbe Stunde gerührt, bis es sehr schaumig ist. Dann drei Viertelpfund (420 Gr.) sehr feines trockenes Mehl darunter gerührt. Ein heißes Blech wird leicht mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten kleine Häuflein von der Masse darauf gesetzt, dieselben mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde im Rohr gebacken.

328. Zucker-Kollatschen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) Butter wird mit eben so viel fein gestoßenem Zucker, vier ganzen Eiern und vier Eidottern schaumig gerührt (eine halbe Stunde), zuletzt zwanzig Loth (350 Gr.) feines Mehl gut darunter gerührt, dann ebenso wie bei Nr. 327 verfahren.

329. Pomeranzen- oder Citronen-Schaum-Confect.

Man nehme zwölf Löffel fein gestoßenen Zucker, reibe eine Citrone oder Orange halb ab, schlage von vier Ei-

weiß einen festen Schnee, mache davon auf dem Nudelbrett einen Teig an, forme kleine Plätzchen (Kügelchen) daraus, bestreiche ein Backblech mit Mandelöl, lege sie darauf und backe sie bei mäßiger Hitze.

330. Vanille-Nüßchen.

Ein halbes Pfund (280 Gr.) fein gestoßener Zucker wird mit zwei Eiweiß, dem Safte von einer Citrone, auch etwas fein gestoßener Vanille sehr schaumig gerührt. Dann die Masse in eine Düte von Papier gefüllt, ein heißes Blech dünn mit Wachs bestrichen, nach dem Erkalten kleine Häuflein darauf gedrückt und bei sehr mäßiger Hitze gebacken. (Mehr getrocknet, da dieselben ganz weiß bleiben müssen.)

331. Wassersuppe von Pilzen.

Man setze zwei reichliche Liter Wasser an, säuere es nach Geschmack mit gutem, wenn man es haben kann, mit Kräuteressig, thue eine geschälte und in der Mitte durchgeschnittene Zwiebel, 10—12 Pfefferkörner, 5—6 Gewürznelken, ein Sträußchen Petersilienkraut und nach Belieben auch ein Stückchen Zitronenschale daran. Dies läßt man zugedeckt eine kleine ½ Stunde zusammen kochen, während welcher Zeit vorgerichtete und kleine gehackte Pilze in einer fetten und hellgelben Einbrenn einige Minuten geröstet werden, worauf man 1—2 Obertassen von dem Wasser langsam dazurührt, so daß ein genügender Saft entsteht, um die Pilze eine knappe ¼ Stunde darin dämpfen zu lassen. Sobald sie fertig sind, gießt man das übrige Wasser durch ein Sieb zu den Pilzen, läßt die Suppe aufkochen und zieht sie hierauf mit 1—3 Eiern ab, die man vorher mit wenig kaltem Wasser gequirlt hat, oder man nimmt statt ihrer ½—1 Tasse dicken sauren Rahm. Soll diese Suppe jedoch sehr gut und nahrhaft werden, so nimmt man

beides dazu und vermengt die mit Wasser gequirlten Eier mit dem Rahm, ehe man sie daran thut; wer einen scharfen Geschmack liebt, kann noch etwas Pfeffer überstreuen. Als Einlage Brotschnittchen.

332. Ein andere Fastensuppe von Pilzen.

Man bereitet das dazu erforderliche Wasser, welches sich durch klaren Fischsud vorteilhaft ersetzen läßt, gerade so wie es vorstehend angegeben wurde, fügt jedoch zu den dort genannten Bestandteilen noch 1 Petersilienstange, 1 Sellerieknolle, ½ Porree und ein Stückchen gelbe Rübe. Die gereinigten Pilze werden mit dem Wiegmesser recht fein gehackt, worauf man in heißer Butter, zu einem gehäuften Suppenteller Pilze, 70 bis 85 Gr., etwas fein gehacktes Petersilienkraut, Zwiebel und Zitronenschale leicht einlaufen läßt, die Pilze hinzu giebt und zugedeckt darin recht weich dämpfen läßt. Wenn sie etwas abgekühlt sind, werden sie mit dem Kochlöffel durch ein mittelfeines Sieb gedrückt, worauf man die im Wasser weich gekochten Wurzeln ebenfalls durch dasselbe streicht und diesen Brei gut mit dem der Pilze vermischt. Das Wasser wird klar abgegossen, an den Brei gerührt und mit diesem aufgekocht. Diese Suppe wird am besten, wenn man sie mit gequirlten Eiern dicklich abzieht, wo diese jedoch hoch im Preise stehen und man sparen will, kann man 1—2 Eßlöffel Kartoffel- oder anderes feines Mehl mit kaltem Wasser fein quirlen und in der Suppe verkochen lassen, so daß man nur 1 Ei braucht und selbst dieses noch bei Seite lassen kann. Wer den säuerlichen Geschmack nicht liebt, mag den Essig bei Seite lassen.

333. Eine feine Fastensuppe von Pilzen.

Zu dieser Suppe eignen sich vorzugsweise feste fleischige Pilze wie der Pilzing oder der in manchen Gegenden beliebte Eierschwamm. In 2 Liter Fischbrühe, Wasser nehme man nur im Notfalle, drückt man

den Saft einer Zitrone, thue eine Zwiebel, eine Sellerieknolle und ein Sträußchen Petersilienkraut hinzu und lasse dies alles weich kochen, worauf man die Brühe seiht. Gut gereinigte Pilze werden nun in recht feine runde Blättchen geschnitten und in dieser Brühe 1/4 Stunde gekocht; man rechnet 1 gehäuften flachen Teller davon. Nun läßt man ein gutes Stück, 85—90 Gr., recht schön rote Krebsbutter heiß werden, rührt so viel feines Mehl daran, daß man eine dünne Einmache bekommt, die man nicht länger kochen läßt, als bis sie sich hebt und dann mit der Pilzbrühe langsam auflöst, worauf die Suppe noch gut verkochen muß. Vor dem Zurichten streut man weißen Pfeffer nach Geschmack darüber und zieht die kochend heiße Suppe mit 2—3 Eidottern ab. Als Einlage gehören in Butter gebratene Brotschnittchen (von Weißbrot oder Semmel) oder feine Klößchen, die man sehr klein macht.

334. Fischsuppe feiner Art.

2—3 schöne Weißfische oder noch besser eine Barbe, nur ja keinen direkt aus dem Teiche kommenden moseligen Fisch, werden geputzt und recht rein gewaschen, in 4 bis 5 Stücke geschnitten, den Kopf läßt man zurück. Diese giebt man in einen Tiegel, worin ein wenig heißes Schmalz ist, und dünstet sie so weich, bis die Gräten wegfallen und das Ganze wie Mus aussieht. Währenddem macht man von einem guten Kochlöffel Mehl eine helle Einbrenn, giebt dieselbe unaufgegossen an die Fische, vermengt sie zusammen gut und füllt sie mit Kartoffelabsud, worin ein Päkchen Wurzeln gekocht wurde, auf. Der Absud wird von 8—10 geschälten Kartoffeln, die in Hälften geteilt sind, bereitet und wenn diese weich geworden sind, abgeseiht. Die Kartoffeln läßt man weg und verwende sie anderweitig. Hat die Suppe etwa eine Stunde gut gekocht, gießt man sie durch ein Sieb und legiert sie mit 2—3 Eidottern.

335. Kräutersuppe.

Einen gehäuften Teller voll Körbelkraut für 5 bis 10 Pf. befreit man vom Unkraut, wäscht das Gute und wiegt es recht fein, macht von einem großen Kochlöffel Mehl ein helles Einbrenn, dünstet das fein gewiegte Kraut darin ein wenig ab und füllt es mit schwachen Erbsen- oder Kartoffelabsud auf und kocht es gut aus. Dann wird ein Ei in der Suppenschüssel mit etwas kaltem Wasser stark verrüht, die Suppe langsam daran gegossen und mit gebackenen kl. Nüßchen oder Brotschnittchen zu Tisch gegeben.

336. Blumenkohl-Suppe.

Eine schöne weiße Rose Carviol befreit man von den äußeren und inneren kleinen grünen Blättern, zerteilt sie in kleine Stückchen, legt sie in frisches Wasser, macht Salzwasser kochend und giebt die kleinen Röschen hinein. Sind sie weich, werden sie vorsichtig mit einem Löffel auf ein Sieb gelegt, ein helles Einbrenn von 2 guten Kochlöffeln Mehl gemacht, mit dem Carviolwasser angerührt, gut ausgekocht, mit 2 Eigelb legiert und die weichen Blumenkohlstückchen in die Suppenschüssel gegeben und nebst gebähten Brotschnittchen zu Tisch gebracht.

337. Verfahren, um Fische rasch abzuschuppen.

Dasselbe besteht darin, daß der Fisch durch Trennung des Rückenmarks vom Gehirn mittels eines Stiches hinter dem Kiemendeckel getötet und mit einem Tuche abgerieben und so von allem Schleim befreit wird; darauf taucht man ihn 2 bis 5 Sekunden in heißes, beinahe kochendes Wasser von 50 bis 60° R. Das Schuppen ist dann in 1 bis 2 Minuten geschehen.

338. Fische recht rösch zu backen.

Man kehrt sie zuerst in Mehl um, tauche sie rasch in kaltes Wasser und wende sie in recht feinen weißen Brotbröseln um und backe sie sogleich in heißem Schmalz.

Es ist am besten, man stellt sich 3 Gefäße nebeneinander zurecht, mit Mehl Wasser und Bröseln, damit alles rasch geht; besonders die Bröseln müssen gut angedrückt werden und recht fein sein.

339. Gebratene Rutte.

Dieselbe wird, wenn sie ausgenommen und gut gesalzen ist, mit pulverisierten Salbei= oder Thymianblättern innen und außen ganz wenig bestaubt. Hierauf teilt man den Fisch in ein Kopfstück, an dem man 2 Fingerbreit Fleisch daran läßt, in 2 Mittelstücke, die man nochmals quer zerschneiden kann und in das Schweifstück. Nachdem nun die Stücke etwa 1—2 Stunden im Salz gelegen sind, putzt man den Schleim ein wenig ab, wendet sie gut in Mehl um und bratet sie auf der Omelettenpfanne in reichlich Butter und betropft sie, ehe man sie anrichtet, mit Citronensaft. Will man etwas Sauce haben, so giebt man ein wenig fein geschnittne Zwiebel auf die in der Pfanne zurückgebliebene Butter und gießt Erbsen= od. Kartoffelwasser daran und nach Geschmack Citronensaft. Da der Fisch rasch gebraten besser ist, gebe man die Sauce in einem kleinen Saucier eigens. Die Leber ist bei der Rutte besonders groß und schmeckt mitgebraten ausgezeichnet gut.

NB. Wenn man den Fisch nicht in Mehl umwenden will, kann man ihn auch ohne dieses braten, nur muß man die Sauce mit 1 Kaffeelöffel Mehl anstauben und reichlich Citronensaft daran geben.

340. Gefüllter Karpfen gebraten (sehr gut).

Ist der Karpfen mit 3—4 Pfd. (1½—2 Kilo) geschuppt und geputzt, nimmt man das Innere heraus, beseitigt die Galle und siede selbes in Salzwasser und schneide es würfelig, dann lasse man ein wenig Butter zerschleichen, giebt 2—3 klein geschnittene, entgrätete Sardellen, auch einige geteilte Champignons, Petersilien=

kraut, Salz und ein wenig Gewürz dazu. In dieses mischt man das würfelig geschnittene Innere, läßt es darin anlaufen und stellt es dann vom Feuer, damit es auskühlt. Treibe hierauf 4—6 Lot (70—105 Gr.) Butter schaumig ab, schlage 1—2 Eier daran, gebe 2 in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Brote daran und vermenge alles tüchtig. Nun macht man ein Eingerührtes von 2 Eiern. Die Eier werden tüchtig verklopft und in ein wenig heißes Schmalz geschüttet. Wenn sie zusammengelaufen, nicht aber fest geworden sind, zieht man sie zurück und läßt sie auskühlen. Dann mengt man sie unter obige Maße und fülle den Karpfen damit, der vorher schon eingesalzen wurde und nähe denselben zusammen, bestreiche gutes weißes Papier mit Butter und brate ihn in einer Reine auf einer kleinen Leiter. Auch ohne Papier mit sauerem Rahm übergossen und mit Zwiebeln oder auch mit Wurzeln gebraten, schmeckt er vorzüglich. Die Sauce wird, wenn die Zwiebel gelb geworden, etwas angestaubt. Citronensaft daran gegeben, auch ein Löffel voll Kapern, eignen sich zu dieser Sauce und machen dieselbe pikanter.

NB. Diese Fülle kann man auch zu einer großen (1—1½ Kilo schweren) Barbe geben.

341. Gefüllter Karpfen.

Ist der etwa 3 Pfd. (1 Kilo 500 Gr.) schwere Karpfen geschuppt, ausgenommen und eingesalzen, läßt man ihn 1 Stunde liegen und bereitet folgende Fülle. Ein schönes Stück Butter, etwa 100 Gr., treibt man recht schaumig ab, giebt 3 Eier daran, 2—3 entgrätete mit Zwiebel und Petersilie fein gewiegte Sardellen und, wenn man will, das Bäuscherl daran und zuletzt die feinen Bröseln von 3 Milchbroden, füllt diese Masse in den Bauch des Fisches und näht ihn zu, legt ihn auf eine kleine Leiter in eine Bratpfanne, auf deren Boden man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und etwas

Wasser giebt und bratet den Fisch unter öfterem Begießen mit sauerem Rahm schön hellbraun, nach Belieben kann man eine helle Sauce mit Kapern dazu geben.

Oder man röste von 3 Milchbroden die Bröseln in Schmalz schön gelb, gieße etwas kalte Milch dazu, schlage 3 ganze Eier daran, etwas fein gewiegte Petersilie und Zwiebel und Gewürz und fülle mit dieser Masse den Fisch.

342. Geräucherter Karpfen.

Ein fetter, 4—5 Pfd. (2—2½ Kilo) schwerer Karpfen wird geschuppt und ausgenommen und sehr gut mit Salz, unter welches man ungefähr ½ Messerspitze pulverisierten Salpeter mischt, gut eingerieben, dann über Nacht liegen gelassen. Am anderen Tag hängt man den Karpfen in die Räucherkammer oder Kamin, worin gewöhnlich Fleisch geräuchert wird, nach 1—2 Tagen nimmt man den Fisch herunter und kocht ihn in Wasser weich und serviert Sauerkraut dazu.

343. Steinbutte oder Schollen gebraten.

Dieselben sind ganz flach, unten weiß und werden beim Kopf ausgenommen. Unter demselben, auf der unteren Seite des Fisches, macht man einen Schnitt so groß, daß man die Gedärme gut herausziehen kann, putzt dann die Schuppen und den Schleim gut weg (je schleimiger desto frischer ist der Fisch), salzt sie ein wie andere Fische, wendet sie auf beiden Seiten in Mehl um und backt sie in reichlich, gut heißem Schmalz hellbraun, betropft sie mit Citronensaft und garniert die Fische mit Citronenscheibchen.

344. Häringskotelette.

Zwei schöne große Häringe werden gut abgewaschen und vor dem Gebrauche eine Nacht über in Milch oder Milchwasser gelegt. Am anderen Tag werden sie von Haut und Gräten befreit und mit etwas Petersilienkraut und Zwiebel recht fein gewiegt. Dann wird ein Stückchen

Butter gut abgetrieben, 1 großes Ei daran gegeben, dazu die gewiegten Häringe, 2 Eßlöffel dicken saueren Rahm, etwas Pfeffer und ein in Milch eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Milchbrod. Nachdem nun alles gut vermengt ist, formt man kleine Koteletts und kehrt sie rechts und links in recht feinen Bröseln um und backt sie hellbraun in heißem Schmalze. Kartoffelsalat, Pürèe oder Gemüse eignet sich dazu.

345. Häringe in der Sauce.

Man nehme 4 Milchner-Häringe, lege sie 24 Stunden in frisches Wasser, welches man einigemale wechselt, hierauf zieht man sie ab und entgrätet sie, den Kopf läßt man, wenn man will, daran, legt sie wieder als ob sie ganz wären zusammen, belegt eine längliche Platte mit Lorbeerblättern und ganzen Nelken, giebt die Häringe darauf, belegt diese mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und giebt folgende Sauce darüber: Die Milch von den 4 Häringen treibt man durch ein Sieb und giebt ganz lansgam unter beständigem, tüchtigem Rühren feines Salatöl daran, fügt dann noch Essig, Senf und feinen weißen Pfeffer daran und übergießt die Häringe damit. Wenn sie mit dieser Sauce bedeckt, ½ Tag stehen, schmecken sie noch besser und besonders eignen sich ganze Kartoffeln dazu. Wird der Senfgeschmack nicht gewünscht, so kann man statt dessen ein rohes Eigelb daran geben.

346. Fischkoteletten.

2—3 Weißfische oder eine entsprechend große Barbe werden abgeschuppt, ausgenommen, entgrätet, gesalzen und gepfeffert, in Stücke geteilt (der Kopf bleibt weg) in Schmalz etwas gedünstet und hierauf mit Zwiebel und Petersilienkraut fein gewiegt. Dann wird ein Stück Schmalz oder Butter gut abgetrieben, mit 2 ganzen Eiern und 2—3 abgeriebenen in Milch oder Wasser eingeweichten, aber wieder fest ausgedrückten Milchbroten und den gewiegten Fischen vermengt. Wird die Masse

zu flüssig, giebt man etwas feine Brotbrösel daran, formt keine Koteletten daraus, wendet sie in feinen Bröseln um und backt sie auf der Pfanne in heißem Schmalz lichtbraun.

347. Fischstrudel.

Man bereite einige Omeletten wie zu anderen Strudeln. Hierauf nehme 1—2 Pfd. (½—1 Kilo) Weißfische oder Barben oder eine sonstige Fischgattung, reinige sie, haue sie in Stücke, schneide den Kopf weg und dünste sie etwas in heißem Schmalz so lang, bis sich das Fleisch vom Grate löst. Dann wiegt man dasselbe mit Petersilie, Zwiebel und Citronenschale, giebt die Masse wieder in den Tiegel, dünste sie noch ein wenig und stelle sie wieder zurück. Ist die Masse etwas erkaltet, schlage 1—2 Eier an dieselbe, auch etwas Milch gebe dazu, verrühre alles tüchtig und bestreiche dünn die Omeletten damit, rolle sie zusammen, lege sie nebeneinander in eine Bratreine mit heißem Schmalz nnd brate sie hellbraun. Damit die Strudel gleichmäßig braun wird, wendet man sie während des Bratens auch um. Saueres Kraut schmeckt recht gut dazu.

348. Ein Biber für Fasttage.

Man zerlegt den Biber in kleine Stückchen, giebt Schmalz in eine Kasserolle, klein geschnittene Zwiebeln und Zitronenschalen, giebt das Fleisch darauf und dämpft es weich, wobei man öfter Essig und Erbsenbrühe, zuletzt auch etwas Mehl, fein geschnittene Sardellen und ein Glas Wein dazu giebt. Die Brühe muß kurz einkochen. Der Biberschwanz ist am besten, wenn er in Essig und Wasser weich gekocht, dann mit Butter und Semmelbröseln am Roste abgebräunt und oben auf den Biber gelegt wird.

Sardellen und Wein kann man weglassen, giebt dann aber kleine eingemachte Gurken an die Brühe.

349. Fischotter für Fasttage.

Wenn die Otter zu beliebigen Stücken gehauen ist, dämpft man sie geradeso wie den Biber. Wenn sie anfängt weich zu werden, legt man ein Stück Zucker mit ein wenig Schmalz in die Pfanne und bereitet davon mit ein paar Löffeln voll Mehl eine braune Einbrenne, giebt sie an die Otter und läßt diese Brühe ganz kurz und dicklich einkochen. Vor dem Anrichten giebt man ein wenig Zitronensaft darauf. —

Auf diese Art kann man auch Mierer und Reiger dämpfen. Besonders ist zu bemerken, daß man diese Fleischgattungen, vor der Zubereitung, in Essig und Wasser ein paar Minuten aufkochen muß, damit es den unangenehmen Fischgeschmack verliert. Diese erste Brühe wird fortgegossen.

Zu diesem Braten giebt man meist Hagebuttenkompote oder Johannisbeergelee.

350. Fischotter in der Sauce.

Man zieht die Fischotter vorsichtig ab, damit das Fell nicht zerreißt, zerteilt sie in Stücke, legt sie in ein irdenes Geschirr, gebe dazu verschiedene Wurzeln und Gewürz und übergieße sie mit kochendem Essig oder Rotwein, wendet die Stücke jeden Tag um, lasse sie in dieser Beize einige Tage, nimmt die Fischotter dann heraus, salzt und pfeffert sie und läßt sie einige Stunden im Salz liegen. Dann kocht man die mit Wasser vermischte Beize und wenn sie stark im sieden ist, legt man die Stücke hinein und läßt sie darin etwas kochen. Währenddem wird eine dunkle Einbrenn mit einem Stückchen Zucker gemacht, füllt sie mit dem Sud auf, kocht sie gut aus und legt die Fischotter hinein. Burgunder Wein daran gegeben, erhöht den Geschmack.

351. Schellfisch in Paprikasauce.

Wenn der Schellfisch abgeschuppt, gut gewaschen und gesalzen ist (bei starkem Geruche legt man ihn

vorher in kaltes Wasser), wird er ganz oder auch in Stücke zerteilt, in Salzwasser gekocht. Währenddem läßt man je nach der Größe des Fisches z. B. für einen 1½—2 Pfd. schweren 80 Gr. Butter zerschleichen, giebt eine mittlere fein geschnittne Zwiebel hinein und läßt sie darin gelb werden. Dazu giebt man nach Belieben 1—2 Messerspitzen feine Paprika und gießt langsam ¼ Liter guten sauren Rahm dazu. Wird die Sauce während des Kochens zu dick, verdünnt man sie mit etwas Fischsud und giebt sie über den Schellfisch gleich zu Tische; auch können in Salzwasser gesottene Kartoffeln dazu gegeben werden.

352. Schellfische gebraten.

Ist der Fisch wie gewöhnlich gereinigt und etwas gesalzen, kehrt man ihn rechts und links in Mehl um, giebt in jedes Stück ein Sträußchen Petersilienkraut, auf die flache Pfanne ein schönes Stück Butter und wenn dieses heiß geworden, bratet man den Fisch auf beiden Seiten schön hellgelb und läßt nach Geschmack etwas Citronensaft darauf tropfen.

353. Petersiliensauce zu Schellfisch oder Dorsch.

Nachdem die Fische wie in voriger Nummer zubereitet und in Salzwasser gesotten sind, läßt man ein Stück Butter zerschleichen, giebt feines Mehl daran und nach Belieben fein gewiegtes Petersilienkraut. Hat das Mehl gut angezogen, rührt man siedendes Fischwasser daran, läßt die schön glatt gerührte Sauce einige Male aufkochen und giebt sie über den Fisch oder serviert sie eigens dazu.

354. Sauce zu Schellfisch oder Dorsch (sehr gut).

Nachdem der Fisch gut gereinigt, in Stücke geteilt und 1—2 Stunden in frischem Wasser gelegen und etwas gesalzen ist, setzt man ihn in einen tiefen Tiegel Wasser mit verschiedenem Gewürz, besonders mit einigen

Nelken, Pfefferkörnern, auch 1 guten Eßlöffel Salz und einem Lorbeerblatt ans Feuer. Fängt das Wasser zu kochen an, gießt man etwa ein halbes Weingläschen Essig daran, legt gleich darauf den Fisch hinein und wenn er anfängt zu kochen, zieht man ihn vom Feuer und läßt ihn langsam bei Seite fertig kochen. Währenddem läßt man ein Stück Butter mit Mehl hellgelb anlaufen, füllt es mit dem Fischsud auf und legiert die Sauce mit einem Eigelb, nach Geschmack kann man noch etwas Essig oder Citronensaft daran geben.

355. Gehäckſel von harten Eiern und Pilzen (sehr gut).

Einen Suppenteller voll feinblätterig geschnittener Pilze dämpft man mit Butter, geriebener Zwiebel, Petersilienkraut und weißem Pfeffer weich, staubt sie dann ganz wenig ein und thut einen Löffel Fleischbrühe daran, wenn nicht genügend Saft vorhanden wäre. Wenn sie aufgekocht haben, wird die Brühe davongeseiht, die Pilze thut man auf das Nudelbrett, giebt 4—5 gut abgeschälte und zu feinen Scheiben geschnittene, hartgekochte Eier dazu, die noch warm sein müssen und verwiegt dies recht fein wie zu jedem anderen Haschee. Es können auch ein paar Kapern und ein Stückchen Zitronenschale dazu gegeben werden, letztere aber gerieben. Nun wird eine feuerfeste Porzellanschüssel dünn mit Butter ausgestrichen, das Gehäcksel hineingefüllt, oben recht glatt gestrichen und dann mit der abgeseihten Pilzbrühe übergossen, unter welche man gleichviel sauren Rahm gemischt hat. Dann streut man dick Semmelbröseln darüber, besprengt sie gut mit Butter, setzt das Ganze in den Bratofen und läßt so lange backen, bis sich eine knusperige goldbraune Kruste gebildet hat. Als Zwischenspeise oder an Fasttagen wie auch zum Abendessen ist dies Gericht sehr gut.

356. Pfannkuchen mit Pilzen (sehr gut).

Man rühre 6 Eidotter mit 6 Eßlöffel feinem Mehl an und rühre diese Masse so lange, bis sie ganz

glatt geworden ist. Dann mischt man nach und nach ¾ Liter lauwarme Milch dazu, Salz, Schnittlauch und zuletzt klein gehackte Pilze, die man wie gewöhnlich gedämpft und von denen man alle Brühe abgeseiht hat. Wenn dies gut gemischt ist und man schon backen will, zieht man den steifgeschlagenen Eiweißschnee sämtlicher Eier durch. In einer entsprechend großen Pfannkuchen-pfanne macht man reichlich Rindsschmalz heiß, doch nicht zu heiß, und gieße den ganzen Teig auf einmal hinein, worauf man die Pfanne nach allen Seiten drehen muß. damit er sich gleichmäßig über ihre Fläche verteilt, Während des Backens muß die Pfanne fleißig gedreht werden, damit der Teig nicht an einer Stelle stärker bräunt als an der anderen und ebenso muß man auch ihn öfter an allen Stellen, namentlich aber am Rande mit dem Schäuferl durchstechen, damit er inwendig nicht teigig bleibt. Wenn er ankleben sollte, muß man an der betreffenden Stelle ein wenig Schmalz unterlegen. Sobald er genügend braun und oben fest ist, stürzt man ihn auf einen Teller und läßt ihn, nachdem man wieder etwas Fett in die Pfanne gethan, mit der noch ungebackenen Seite in die Pfanne zurückgleiten, wo er ebenso backen muß. Man kann ihn übrigens auch mit der Schaufel wenden, doch erfordert dies größere Übung. Dieser Kuchen wird ohne weitere Zugabe auf einer Schüssel zu Tische gegeben. Zum Abendessen oder für einen einfachen Mittagstisch, namentlich an Fasttagen, ist dieser Kuchen sehr passend.

357. Pfannkuchen mit Pilzen auf andere Art (sehr gut).

Der Teig wird wie zu dem voranstehenden Kuchen bereitet, doch gießt man nur den 3. Teil davon in die Pfanne, in der man zuvor ein Stückchen Rindsschmalz erhitzt hat. Wenn der Kuchen auf der oberen Seite trocken, doch noch nicht ganz fest geworden ist, bestreicht

man ihn etwa fingerdick mit dick gekochtem legiertem Pilzgemüse und läßt ihn dann noch solange backen, bis er unten schön braun ist. Dann schiebt man ihn auf einen Teller, setzt diesen warm, erhitzt neuerdings, doch etwas mehr Schmalz und gießt den Rest des Teiges hinein. Sobald dieser zweite Kuchen ebenfalls unten schön braun und oben fest geworden ist, stürzt man ihn mit der blassen Seite über die gefüllte des ersten und giebt ihn zugleich zu Tische. Es kann ein guter Butter- oder Petersilienbeiguß dazu gegeben werden.

358. Pilze mit Rühreiern (sehr gut).

Dieses wohlschmeckende Gericht eignet sich für Fasttage, als Abendessen und zum Gabelfrühstück. Man dämpfe feste fleischige Schwämme wie für feines Pilzgemüse. Dann schlägt man für jede Person 1 frisches Ei — wenn das Gericht zum Mittagsessen gehört, je nach der Anzahl Speisen 1½—2 Eier — in einen glasierten Topf, thut ein wenig Salz daran und zerquirlt sie sehr gut, worauf man für jedes Ei noch einen Löffel Milch oder süßen Rahm beifügt und wieder quirlt. — Wenn die Pilze fertig sind, macht man in einer Kasserolle ein entsprechendes Stückchen Butter oder Schmalz heiß, gießt die Eier hinein und läßt sie einen Augenblick anziehen, worauf man sie so lange rührt, bis sie ganz zusammengegangen, doch noch recht weich sind. Nun mischt man die Pilze und Eier rasch zusammen und richtet sie sogleich auf eine erwärmte Platte an; stehen dürfen sie nicht.

Man kann auch die Eier in die Mitte der Schüssel und die Pilze im Kranz herumgeben; so sieht es zierlicher aus.

359. Reiskuchen mit Pilzen (sehr gut).

½ Pfd. (500 Gr.) guten Reis, Karolinenreis ist der beste, thut man in einen Seiher und überbrüht ihn

mit kochendem Wasser und gießt, sobald dies abgelaufen ist, kaltes darüber. Dann kommt er in ein Geschirr, wird mit einem guten halben Liter kalter Milch übergossen (letztere zur Hälfte mit Wasser zu mischen, ist wohl zulässig, doch weniger empfehlenswert; das Gericht verliert bedeutend, erspart werden aber nur wenige Pfennige), salzt ihn und läßt ihn langsam weich und ganz dick kochen. Sobald er heiß vom Feuer kommt, wird gewöhnlich ein kleines Stückchen Butter durchgerührt, obschon dies nicht unbedingt geschehen muß. Inzwischen hat man auch 300 Gr. feingehackte Pilze in etwas Suppe, Butter, Petersilie, Zwiebel und weißem Pfeffer weichgedämpft und dann sogleich die Brühe davongeseiht. Wenn der Reis erkaltet ist, werden zuerst 3—4 Eidotter mit demselben gut verrührt, dann die ebenfalls abgekühlten Pilze, worauf man von dem Eiweiß einen steifen Schnee macht, den man leicht durch diese Masse mischt. — Man mache nun sofort ein Stückchen Schmalz oder Butter in einer flachen Pfanne heiß und thue einen Teil von dem Reis hinein, den man mit einem Messer recht glatt über den ganzen Pfannenboden verstreicht und zwar so, daß er nirgends dicker liegt als ein kleiner Finger. Während des Backens muß die Pfanne öfters geschüttelt werden; sollte der Kuchen irgendwo anhängen, muß ein wenig Schmalz nachgegeben werden. Sobald er schön goldgelb ist, wendet man ihn mit der Schaufel, um ihn auf der anderen Seite ebenso zu backen, verfährt aber vorsichtig, da diese Kuchen leicht brechen.

Wenn alle Kuchen gebacken sind, giebt man sie auf die Schüssel und serviert nach Belieben geriebenen Parmesankäse (für einen einfachen Tisch Schweizerkäse) dazu.

360. Pudding von gebräuntem Zucker.

In einer Kasserolle lasse man 4 Eßlöffel Zucker goldbraun werden. Rühre unterdessen 5 Kochlöffel Mehl mit 1 guten Schoppen (1/4 Liter) Milch gut ab und

vermische dieses rasch mit dem Zucker überm Feuer, bis die ganze Masse zu einem dicken Mus wird. Die Mischung muß sehr schnell geschehen, damit der Zucker nicht zusammenläuft. Dann wird das Ganze vom Feuer zurückgezogen und kalt werden gelassen. Hierauf wird nicht ganz ¼ Pfd. (125 Gr.) Butter schaumig gerührt und nach und nach mit dem Mus, mit 8 Eidottern, Zucker nach Bedürfnis, und dem Schnee von den acht Eiern vermengt. Dies alles thut man schließlich in eine gut mit Butter ausgestrichene Dunstform, bestreut es mit grobem Zucker und läßt es eine gute Stunde sieden. Nach Fertigwerden serviert man den Pudding mit Frucht oder Vanillesauce.

361. Echte Salzburger Nockerln.

2 Lot (35 Gr.) frischer Butter werden schaumig gerührt, dazu kommen 6 Eigelb, Vanillezucker nach Belieben, 4 Lot (70 Gr.) gestoßenen Zuckers, 2 Kaffeelöffel Mehl und der steifgeschlagene Schnee von obigen Eiern. In einer Omelettenpfanne läßt man dann ein Stück Butter und einige Eßlöffel voll Milch warm werden, giebt etwas Vanillezucker und dann den Teig hinein und läßt das Ganze auf der geschlossnen Herdplatte unbedeckt rasch backen. Ehe der Teig fest wird, werden aus demselben schöne Nockerln ausgestochen und auf der etwas braun gewordenen unteren Seite, mit Zucker bestreut serviert.

362. Musstrudel.

½ Liter Milch, 70 Gr. feines Mehl und ein Stück Butter, ungefähr 70 Gr., wird zu dickem Mus gekocht. Nachdem dieses etwas ausgekühlt, werden 4 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, nebst etwas geriebener Citronenschale damit verrührt und der steife Schnee von 4 Eiweiß leicht daruntergehoben. Ein ziemlich großes Backblech streicht man dick mit Butter, bröselt es aus, giebt die Masse darauf und backt sie bei mäßiger Hitze. Hat die Masse

oben eine lichtbraune Farbe, bestreicht man die obere Seite mit eingekochten Früchten, rollt sie und bestreut sie mit Zucker. In ½—¾ Stunden ist die Strudel fertig.

363. Semmelauflauf.

6 Semmeln, noch besser Milchbrode, werden gerieben und ½ Stunde in etwa ½ Liter warmer Milch eingeweicht. Dann rühre man nach Belieben 3—4 Eßlöffel Zucker mit 5—6 ganzen Eiern etwas ab, füge für 10 Pfg. abgeschälte, geriebene Mandeln nebst Zimmt und Citronensaft nach Geschmack und 2 Eßlöffel Rum oder Arak dazu. Ist die Masse gut verrührt, füllt man sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und backe sie bei mäßiger Hitze ungefähr 1 Stunde. Frucht- oder Weinsauce schmeckt am besten dazu.

364. Erdbeer-Schnittchen.

Gut gezuckerter Wein wird mit zwei Eidottern verrührt; Walderdbeeren vermischt man mit recht vielem Zucker und zerdrückt sie dabei etwas. In den Wein taucht man dünne Schnitte von altbackenem Milchbrot, streicht von den Erdbeeren dick darauf, bäckt die Schnitte, die Erdbeeren nach oben, in Butter gelbbraun, bestreut sie mit Zucker und giebt sie heiß zu Tisch.

General-Register
zu
Schandri, Kochbuch und Huber, Fastenküche.

(Die Zahlen bedeuten die Seitenzahlen. — Jene Recepte, welche in der Fastenküche [Anhang des Kochbuches] enthalten sind, sind mit F bezeichnet.)







FG 371-382

MISSING

423-427